



Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München



Cod. 9000370370 A

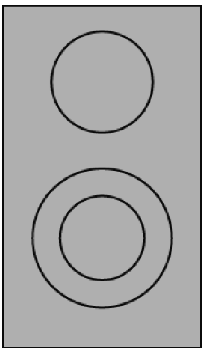


Table of contents

Table of contents

Safety warnings and advice



Please read these instructions carefully. We advise you not to use the appliance until you have read them.

Keep the operation and installation instructions. If the appliance is passed on to another user, please ensure that the documentation is also provided with it.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance, contact the After-Sales Service and provide a written notification of the damage caused. If you do not, you will lose your right to any type of compensation.

Safety instructions

This appliance is designed for domestic use only. Only use the hob for food preparation.

Safe operation

To use this appliance safely, adults and children who, as a result of

- physical, sensory or mental disability
- or lack of experience or knowledge,

are not capable of using this appliance, should not do so without the supervision of a responsible adult.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Overheated oil, butter or margarine

Overheated oil and fat catch fire quickly. Risk of fire! Ensure that you keep a constant watch when cooking foods with oil or fat. In the event that the oil or fat catches fire, never use water to put it out.
Put the fire out by quickly covering the pan with a cover or dish.
Switch off the hotplate.

Hot hotplate	Risk of burns! Do not touch the hot hotplates. It is imperative that children keep away from the appliance. The residual heat warning light tells you if the hotplates are hot. Risk of fire! Never rest flammable objects on the hob. Risk of fire! If there is a drawer below the hob, this should not be used to store any flammable objects or sprays.
Wet hotplates and pan bases	Risk of injuries! If there is any liquid between the base of the pan and the hotplate this could generate steam pressure. As a result, the pan could jump unexpectedly. Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.
Cracks in the hob	Risk of electrocution! Disconnect the appliance from the mains if the hob is broken or cracked. Notify the Technical Assistance Service.
The hotplate heats up but the display does not work	Risk of burns! Switch off the hotplate if the indicator does not work. Notify the Technical Assistance Service.
Incorrect repairs	Risk of electrocution! Incorrect repairs can be dangerous. Repairs may only be carried out by qualified personnel from the Technical Assistance Service.

Connection cable

Any work on the appliance, including replacing or fitting the power cable, must be carried out by the Technical Assistance Service.

The connection cables of electric appliances must not touch the hot hotplates. The cable insulation and hob can be damaged.



The **intermittent operation** of the hotplates is not a malfunction. They will come on and off for varying lengths of time depending on the selected heat setting, (the higher the heat setting, the longer the operating time and higher the temperature reached).

Elements that may damage the appliance

Pan bottoms

Rough pan bottoms may scratch the hob.

Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. This may result in damage to the appliance.

Hot pans

Never place any hot pans or other cookware on the control panel, the display area or the hob frame. This may result in damage to the appliance.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand particles may scratch the hob.

Do not use the hob as a work or support surface.

Hard or pointed objects

Hard or pointed objects may damage the hob if they are dropped on it.

Food spillage

Sugar and other similar products may damage the hob. Remove such products immediately using a scraper for glass surfaces.

Unsuitable cleaning products

The use of unsuitable cleaning products and the wear caused by contact with cookware will result in fading of the metal parts.

Plastic and paper

Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on hotplate while it is hot.
Laminated sheeting for cookers is not suitable for this hob.

Protecting the environment

Environmentally-friendly disposal of waste products



Unpack the appliance and dispose of its packaging in such a way that no damage is caused to the environment.

This appliance is identified according to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive WEEE 2002/96/EC. This directive defines the framework for the recycling and re-use of apparatus used in the EU territory.

Energy-saving advice

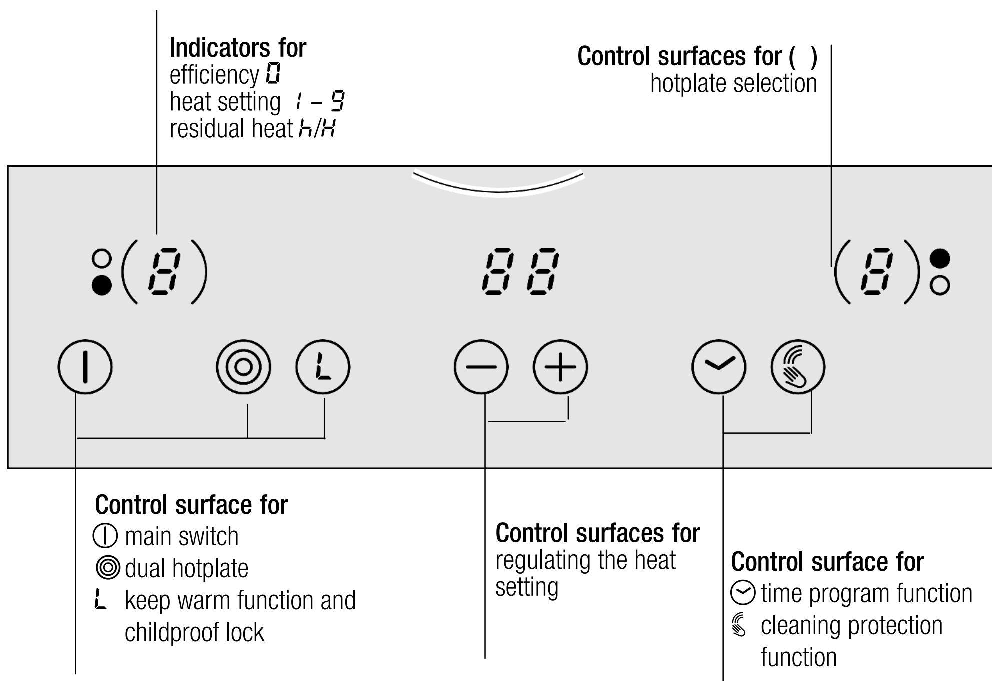
- Use pans equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bottoms increase energy consumption.
  Place a ruler against the bottom of the pan. If there are no gaps, this means the bottom is completely flat.
- The diameter of the pan you are using should be the same as the diameter of the hotplate.
  Please note: If the cookware manufacturer provides the diameter for the top of the pan, bear in mind that this is in most cases greater than the diameter of its bottom.
  If the diameter of the pan is not the same as the diameter of the hotplate, it is preferable to use a pan with a bottom that is larger in diameter than the hotplate, otherwise half the energy will be wasted.

- Choose pans of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a great amount of energy.
- Ensure that pans are always placed in the centre of the hotplate and always cover them with a lid. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use.
- Use a small amount of water when cooking. This will save energy. It will also preserve the vitamins and minerals in vegetables.

Familiarise yourself with the appliance

An overview of the model is available on page 2.

The control panel



Control surfaces

Pressing a knob will activate the corresponding function.

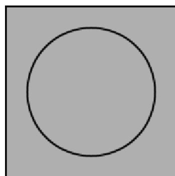
Warnings

Settings will not change if several fields are pressed at the same time. Anything that is spilt on the settings zone can therefore be cleaned.

Always keep the control surfaces dry. Moisture can affect proper functioning.

The hotplates

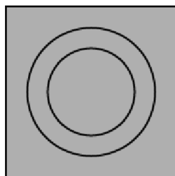
Radiation-cooking hotplate



These hotplates do not allow any variation in the surface size.

Select the appropriate hotplate.
The pan and the hotplate should be the same size.

Dual radiation-cooking hotplate



The size of these hotplates may be varied. The hotplate must be switched on.

To switch on the outer hotplate:
Touch the ◎ symbol. The indicator light will come on.
To switch off:
touch the ◎ symbol again. The indicator light will go out.

The next time the hotplate is switched on, the last size used will be selected automatically.

Residual heat warning light

The hob is equipped with a residual heat indicator h/H for each hotplate. This shows which hotplates are still hot. Avoid touching the hotplate when this indicator is shown.

The h/H light will remain on while the hotplate is hot, even after the hob has been turned off.

Programming the hob

This section will show you how to adjust the hotplates. The table contains details on the heat settings and appropriate cooking times for a variety of dishes.

Switching the hob on and off

The hob is switched on and off using the main switch ⏀.

To switch on

Press the ⏀ symbol.
A warning beep sounds. The __ indicator located above the ⏀ symbol and the 0 indicators for all hotplates will light up.

To switch off

Press the ⏀ symbol.
The 0 and __ indicators will go out.
The hob is switched off.
The residual heat warning light stays on until the hotplates have cooled down completely.

Indicators

The hob is automatically switched off when all the hotplates have been switched off for a set period of time.

If the hob is still hot, the residual heat warning light will come on.

Adjusting the hotplate

Select the required heat setting using symbols **+** and **–**.

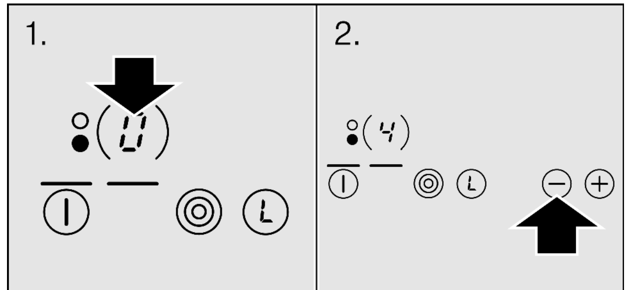
Heat setting 1 = minimum
Heat setting 9 = maximum

Each heat setting has an intermediate point. This is marked with a dot.

Selecting the heat setting:

The hob must be switched on.

1. Press the **( )** symbol for the required hotplate. The _ indicator will light up.
2. Next, press the **+** or **–** symbol. The basic setting will appear.
   + symbol = heat setting **9**
   – symbol = heat setting **4**



3. Changing the heat setting: Select the hotplate and adjust the heat setting using the **+** or **–** symbols.

Switching off the hotplate

Select the hotplate and press the symbols **+** or **–** until **0** appears or press the hotplate symbol until **0** appears.

The hotplate is switched off and the residual heat warning light comes on.

Cooking guidelines table

The table below contains some examples.

The cooking times shown depend on the type, weight and quality of the food to be cooked, and are therefore approximate.

Meal	Slow cooking setting	Slow cooking time (minutes)
Melting		
Chocolate, chocolate coating, butter, honey	1-2	–
Jelly	1-2	–
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentils)	1-2	–
Milk**	1-2	–
Sausages heated in water**	3-4	–
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2-3	5-15 min
Frozen goulash	2-3	20-30 min
Slow cooking, simmering		
Potato balls	4-5*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces, e.g. bechamel	1-2	3-6 min
Beaten sauces, e.g. Bearnaise sauce, Hollandaise sauce	3-4	8-12 min
Boiling, steaming, light frying		
Rice (using double the amount of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	1-2	25-35 min
Unpeeled potatoes	4-5	25-30 min
Peeled, salted potatoes	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Stew, soups	3-4	15-60 min
Vegetables	2-3	10-20 min
Vegetables, frozen	3-4	10-20 min
Stew in pressure cooker	4-5	–
Braising		
Meat roll	4-5	50-60 min
Stew	4-5	60-100 min
Goulash	2-3	50-60 min

Meal	Slow cooking setting	Slow cooking time (minutes)
Roasting		
Steak, plain or breaded	5-6	6-10 min
Frozen steak	5-6	8-12 min
Chops, plain or breaded	5-6	8-12 min
Beefsteak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Chick breast (2 cm thick)	4-5	10-20 min
Chicken breast, frozen	4-5	10-30 min
Fish and plain fish steak	5-6	8-20 min
Fish and breaded fish steak	5-6	8-20 min
Prawns and shrimps	6-7	4-10 min
Frozen breaded fish, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Frozen meals, e.g. stir-fries	5-6	6-10 min
Crepes	5-6	fry one after the other
Omelette	3-4	fry one after the other
Fried eggs	4-5	3-6 min
Frying** (using 1-2 l of oil)		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets (150 g – 200 g per portion)	8-9	fry one portion after another
Frozen croquettes (150 g – 200 g per portion)	7-8	
Meatballs	7-8	
Meat, e.g. chicken pieces	6-7	
Fish, breaded or battered	5-6	
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	5-6	
Confectionary products, e.g. fritters, battered fruit	4-5	

* Slow cook, uncovered

** Uncovered

Childproof lock

The hob can be protected against being accidentally turned on to ensure that children do not switch on the hotplates.

Switching the temporary childproof lock on and off

You can lock the hob temporarily, for example if you have young children visiting you.

To switch on

The hotplate must be off.
Press the L symbol until you hear a sound signal and the indicator lights up ⊸.
The hob is now locked.

To switch off

Press the L symbol until you hear a sound signal and the indicator lights up ⊸.
The temporary childproof lock is switched off.
The hob can now be switched on.

Please note:

The childproof lock may be accidentally switched on and off due to:
water spilled during cleaning
food spillages (e.g. overflows during cooking)
objects being placed on the L symbol.

Switching the permanent childproof lock on and off

This function activates the childproof lock automatically when the hob is switched off.

Switching the permanent childproof lock on and off

See “Basic Settings”

Switching the hob on

Press the L symbol until you hear a sound signal and the indicator lights up ⊸.
The hob can now be switched on.

Keep warm function

All the hotplates have this function.

How to use

The keep warm function may be used to melt chocolate or butter or to keep food warm.

If the “keep warm” function is activated, the hotplate automatically switches to its minimum power setting to keep cookware warm.

How to programme the function

Follow the steps below:

1. Select the required hotplate
2. Press the L symbol. The L indicator lights up. You have now activated the function

Switching off this function

Follow the steps below:

1. Select the required hotplate
2. Press the L symbol. The L indicator goes out. The function will be deactivated

Time programming function

This function allows the selected hotplate to be switched off automatically after a preset time. The hotplate will switch itself off once the programmed time has elapsed.

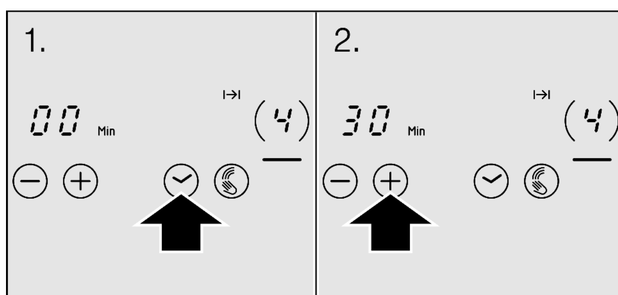
Switching a hotplate off automatically

Enter the time period for the required hotplate. The hotplate will switch off automatically once this time has elapsed.

How to programme the function

The hob must be switched on.

1. Select the hotplate and heat setting required. Next, press the ⊙ symbol.
   The 00 and **Min** indicators light up on the time programming function display.
   The |→| indicator lights up on the selected hotplate.
2. Set the time using the **+** and **–** symbols.
   + symbol 30 minutes
   – symbol 10 minutes



After a few seconds, the timer will start to count down.

The shortest cooking time will show on the display.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off once this time has elapsed. You will hear a beep.
The 0 indicator will appear on the hotplate display and 00 will appear on the time programming display. The |→| indicator flashes. When the ⏲ symbol is pressed, the indicators go out and the beep stops.

Correcting the time

Select the hotplate and then press the ⏲ symbol.

Modify the cooking time using the **+** or **–** symbols.

Switching off the automatic OFF function

Select the hotplate required and press the ⏲ symbol.
Then press the **–** symbol until 00 is displayed.
The |→| indicator goes out.

Recommendations and warnings

Select a hotplate to check the remaining cooking time.
Any cooking time can be programmed up to 99 minutes.
After a power cut, the time programming function will no longer be activated.

The timer

This can be used to time periods up to 99 minutes. It is independent of the other settings.

How to programme the function

1. Press the ⏲ symbol.
   00 appears in the time programming function display.
   The **Min** and 🔔 indicators light up.
2. Press the **+** or the **–** symbol.
   A recommended time is displayed.
   + symbol: 30 minutes
   – symbol: 10 minutes
3. Set the time using the **+** and **–** symbols.

A few seconds later, the **Min** indicator becomes dimmer and the time count begins.

Once the time has elapsed

A beep sounds. 00 appears in the time programming function display and the 🔔 indicator flashes.
Press the ⏲ symbol. The indicators go out and the beeping stops.

Correcting the time

Press the ⏲ symbol until the **Min** indicator becomes brighter. Change the time with the **+** or **–** symbols.

Switching the timer off

Touch the ⏲ symbol. The **Min** indicator becomes brighter. Then press the**–** symbol until the time program function 00 is displayed.

Recommendations and warnings

The timer will be deactivated after a power cut.

The hotplate automatic OFF function and the timer function can both be operated simultaneously.

Cleaning lock

Cleaning the control panel while the hob is on may change the settings.

To avoid this, the hob has a cleaning lock function.

Press the ☇ symbol. The control panel is locked for approximately 35 seconds.

The surface of the control panel can now be cleaned without risk of changing the settings.

After the time has elapsed, a warning beep will sound and the function is deactivated.
The control panel lock has been deactivated.

Note

The lock does not affect the ☇ symbol or the main switch. The cleaning lock function can be deactivated and the hob can be switched off at any time.

Automatic time limitation

If the hotplate is used for prolonged periods and the settings are not adjusted, the automatic time limitation function is activated.

The hotplate stops heating.
F, 8 and the residual heat warning light H/h flash alternately on the hotplate display.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The hotplate can now be reset.

When the automatic time limitation function is activated, this is controlled by the selected heat setting (from 1 to 10 hours).

Basic settings

The hob offers various basic settings. Some of these settings can be modified.

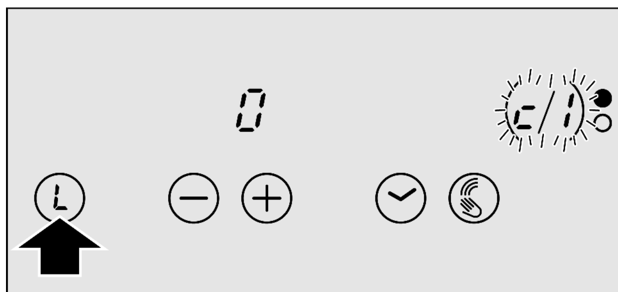
c1	**Permanent childproof lock** The hob is automatically locked once switched off.	0 childproof lock switched off* 1 childproof lock switched on
c2	**Deactivating the beep** Short beep to confirm that a symbol button has been pressed or long beep to warn that an incorrect operation has been performed.	0 majority of signals deactivated 1 only the error signal activated 2 all signals activated*
c5	**Hotplate automatic OFF function** The hotplate always switches off automatically once the time set on the timer has elapsed.	0 automatic OFF deactivated* 1 minute = minimum time 99 minutes = maximum time
c6	**Alarm duration of time programming function** An alarm sounds once the period set on the timer elapses or after the time elapses for a plate to be automatically switched off.	1 10 seconds 2 30 seconds 3 1 minute
c7**	**Double hotplate** The double hotplate automatically activates the last size used. This function allows the outer hotplate to be switched on and off.	0 outer hotplate switched off 1 outer hotplate switched on 2 the last size is selected.*
c0	**Restoring the basic hob settings** Clears all customised settings	0 customised settings 1 restore basic settings*

* Basic settings

Accessing the menu

Follow the steps below:

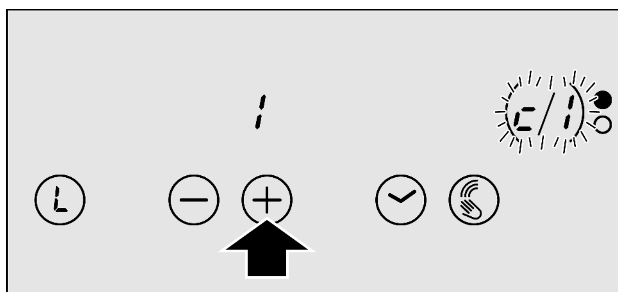
1. Switch on the hob using the main switch
2. Press the L symbol within the next 10 seconds until you hear a beep and the c 1 indicator lights up on the right hand display (see image).



Selecting the required setting and function

3. Press the L symbol until the required function is displayed.

4. Next, select the required setting using the + and – symbols.
   The new setting will be shown on the right-hand display



5. Press the L symbol again until you hear a beep.
   The settings have been correctly stored

Cleaning and care of the appliance

The advice and warnings contained in this section aim to guide you in the cleaning and maintenance of the hob, so that it is kept in the best possible condition

Hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning.

Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs. Follow the instructions provided with the product.

Do not use:

- Abrasive products
- Aggressive cleaners, such as oven-cleaning sprays or stain removers
- Pads that may scratch the hob or are made from aluminium
- High-pressure or steam cleaners

Glass scraper

Remove any food remains using a glass scraper.

1. Release the scraper safety catch
2. Use the blade to clean the hob surface

Do not attempt to clean the hob surface with the base of the scraper. This could result in scratching.



The blade is extremely sharp. Danger of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately upon finding any imperfections.

Care of the appliance

Apply an additive for the protection and preservation of the hob. Follow the advice and warnings provided with the product.

Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the instructions below:

- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use the glass scraper

Fixing malfunctions

Malfunctions are generally caused by minor faults. Before contacting the Technical Assistance Service, ensure you have read the following recommendations and warnings.

Display	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a break in the electric power supply.
	The appliance has not been correctly connected according to the connection drawing.	Check that the appliance has been connected correctly according to the connection drawing.
	Electronic system malfunction	If the checks above do not resolve the malfunction, contact the Technical Assistance Service.
E flashes	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.

Display	Malfunction	Measure
Er + number	Electronic system malfunction	Disconnect the hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the Technical Assistance Service.
F2	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down completely. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the Technical Assistance Service.
F4	The electronic system has overheated and all the hotplates have been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down completely. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the Technical Assistance Service.

Do not rest hot pans on the control panel.

F8	The hotplate has been on for too long and has switched off.	The hotplate can be switched on again straight away.

Technical Assistance Service

Our Technical Assistance Service is at the user's disposal to repair the appliance, provide spare parts or accessories, and answer any queries in connection with our products or services.
The Technical Assistance Service contact details are provided in the attached documentation.

Product number and manufacture code

When requesting our technical services, the appliance's product number (E-Nr.) and manufacture code (FD-Nr.) must be provided. These codes are found on the features label stuck on the bottom of the hob, as well as in the appliance documentation.

For any other queries on our products, please contact: bosch-infoteam@bshg.com.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise



Lesen Sie sich bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisungen auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch die Unterlagen des Geräts mit.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Speisen verwenden.

Sichere Bedienung

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzünden sich leicht. Brandgefahr!
Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett ständig überwachen. Falls sich Öl oder Fett entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen.
Die Flammen schnell mit einem Deckel oder einem Teller, der das Kochgeschirr bedeckt, ersticken. Kochstelle ausschalten.

Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr! Heiße Kochstellen nicht berühren.
Halten Sie Kinder grundsätzlich vom Gerät fern. Die Restwärmeanzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Brandgefahr! Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.

Brandgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dort niemals brennbare Gegenstände oder Sprays aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Falls sich zwischen Topfboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Der Topf kann dadurch unerwartet in die Höhe springen.
Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr! Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.
Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert.
Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Das Gerät darf ausschließlich von einem Fachmann des Kundendienstes repariert werden.

Verbindungskabel

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anbringen des Verbindungskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden.

Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kabelisolierung und Kochfeld könnten beschädigt werden.



Der **zeitweilig aussetzende Betrieb** der Kochstellen ist keine Störung. Die Kochstellen arbeiten immer mit voller Leistung und werden, je nach ausgewählter Kochstufe, in mehr oder weniger langen Intervallen ein- bzw. ausgeschaltet (eine höhere Kochstufe bedeutet eine längere Heizdauer und höhere Temperaturen).

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Böden des Kochgeschirrs können die Glaskeramik zerkratzen.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es könnte zu Beschädigungen kommen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, den Anzeigebereich und den Rahmen des Kochfelds stellen. Es können Schäden entstehen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker oder Sandkörner können die Glaskeramik zerkratzen.

Das Kochfeld nie als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, kann es beschädigt werden.

Übergelaufene Speisen

Zucker und zuckerähnliche Produkte können das Kochfeld beschädigen. Diese Produkte unverzüglich mit einem Glasschaber entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Metallverfärbungen entstehen durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel und den Abrieb von Kochgeschirr.

Folien und Kunststoffe

Alufolien und Kunststoffgeschirr schmelzen auf den heißen Kochstellen an.
Herdschutzfolie ist für ihr Kochfeld nicht geeignet.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/CE) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in EU weit.

Tipps zum Energiesparen

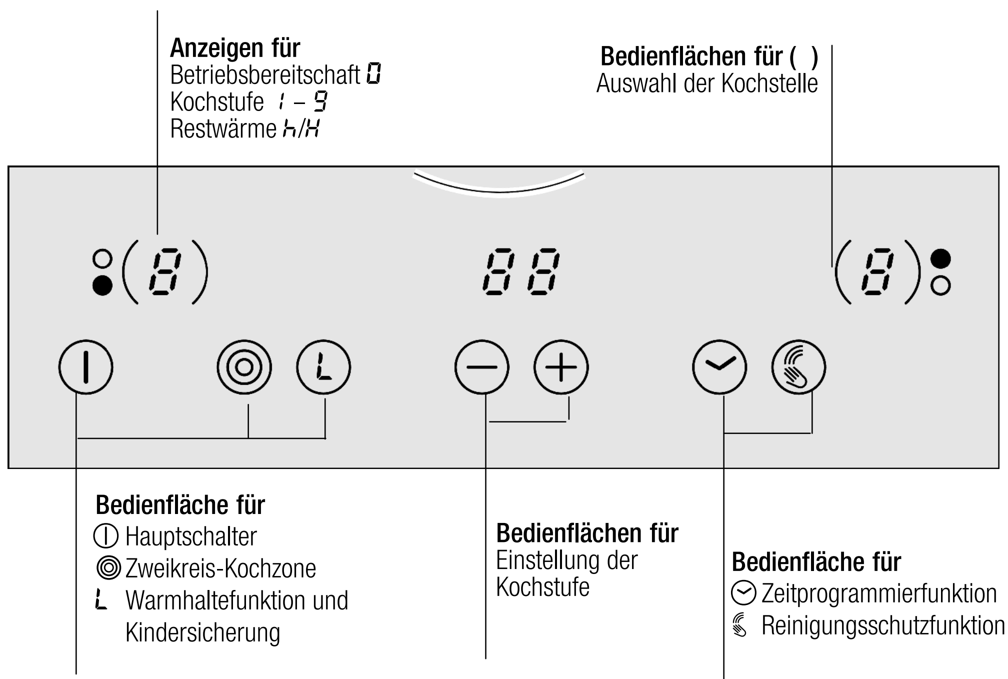
- Kochgeschirr mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
  Legen Sie ein Lineal an den Boden des Kochgeschirrs an. Wenn es überall anliegt, ist der Boden des Kochgeschirrs vollkommen eben.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.
  Beachten Sie: Wenn der Hersteller den Durchmesser angibt, ist dies meistens der obere Durchmesser des Kochgeschirrs. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens. Falls der Durchmesser des Kochgeschirrs nicht mit der Kochstelle übereinstimmt, ist es besser, größeres Kochgeschirr für die Kochstelle zu verwenden, weil sonst die Hälfte der Energie verloren geht.

- Kochgeschirr auswählen, das der Menge der zuzubereitenden Speisen entspricht. Großes, aber halbleeres Kochgeschirr verbraucht viel Energie.
- Das Kochgeschirr immer auf die Mitte der Kochstelle setzen und immer den passenden Deckel auflegen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch.
- Mit wenig Wasser kochen. Dadurch wird Energie gespart. Außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 ist eine Typenübersicht.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

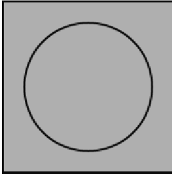
Hinweise

Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

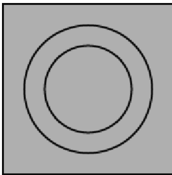
Einkreiskochstelle



Bei diesen Kochstellen kann die Größe der Kochfläche nicht verändert werden.

Entsprechende Kochstelle auswählen.
Die Größe des Kochgeschirrs sollte mit der Kochstelle übereinstimmen.

Zweikreis-Kochstelle



Die Größe dieser Kochstellen kann geändert werden. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Einschalten der äußeren Heizfläche:
Symbol ◎ berühren. Die Kontrolllampe leuchtet auf.
Ausschalten:
Erneut das Symbol ◎ berühren. Die Kontrolllampe erlischt.

Beim erneuten Einschalten der Kochstelle wird automatisch die zuletzt verwendete Größe ausgewählt.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige h/H für jede Kochstelle ausgestattet, die anzeigt, welche Kochstellen noch heiß sind. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet h/H, solange die Kochstelle warm ist.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Kochfeld ein- und ausschalten

Kochfeld mit dem Hauptschalter ⏀ ein- und ausschalten.

Einschalten

Das Symbol ⏀ berühren.
Ein akustisches Signal ertönt. Die Anzeige __ über dem Symbol ⏀ und die Anzeigen 0 in allen Kochstellen leuchten auf.

Ausschalten

Das Symbol ⏀ berühren.
Die Anzeigen 0 und __ erlöschen.
Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
Die Restwärmeanzeige leuchtet solange, bis die Kochstellen genügend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn alle Kochstellen für eine bestimmte Zeit unbenutzt bleiben.

Wenn das Kochfeld noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige.

Kochstelle einstellen

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **+** und **–** einstellen.

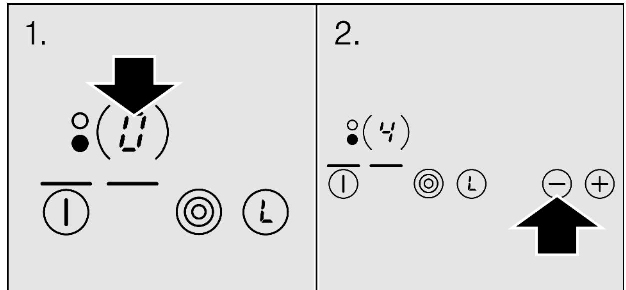
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol **( )** der gewünschten Kochstelle berühren.
   Die Anzeige _ leuchtet auf.
2. Danach das Symbol **+** oder **–** berühren.
   Die Grundeinstellung erscheint.
   Symbol **+** = Kochstufe 9
   Symbol **–** = Kochstufe 4



3. Ändern der Kochstufe: Kochstelle auswählen und Kochstufe mit den Symbolen **+** oder **–** ändern.

Ausschalten der Kochstelle

Kochstelle auswählen und das Symbol **+** oder **–** berühren, bis 0 angezeigt wird, oder das Symbol der Kochstelle berühren, bis 0 angezeigt wird.

Die Kochstelle schaltet sich aus, danach erscheint die Restwärmeanzeige.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele angeführt.

Die Garzeiten hängen von Art, Gewicht und Qualität der Speisen ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Gerichte	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	–
Gelatine	1-2	–
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	–
Milch**	1-2	–
Würstchen im Wasserbad**	3-4	–
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2-3	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2-3	20-30 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel /Klöße	4-5*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
weisse Saucen, z. B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1-2	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3-4	15-60 Min.
Gemüse	2-3	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3-4	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	–
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2-3	50-60 Min.

Gerichte	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten		
Schnitzel, natur oder paniert	5-6	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	5-6	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	5-6	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	4-5	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	4-5	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	5-6	8-20 Min.
Scampis und Garnelen	6-7	4-10 Min.
Tiefgekühlter Fisch und Fischfilet, paniert z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	5-6	6-10 Min.
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend braten
Omelett	3-4	fortlaufend braten
Spiegeleier	4-5	3-6 Min.
Frittieren** (in 1-2 ltr. Öl)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frittes, Chicken Nuggets (150 g – 200 g pro Portion)	8-9	fortlaufend frittieren
Kroketten, tiefkühlt (150 g – 200 g pro Portion)	7-8	
Hackbällchen	7-8	
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6-7	
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	

* Fortkochen ohne Deckel

** ohne Deckel

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Ein- und ausschalten der zusätzlichen Kindersicherung

Das Kochfeld kann in Einzelfällen blockiert werden, zum Beispiel, wenn sich kleine Kinder zu Besuch aufhalten.

Einschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
Das Symbol L berühren, bis ein Signal zur Bestätigung ertönt und die Anzeige ⊸ aufleuchtet.
Das Kochfeld ist nun blockiert.

Ausschalten

Das Symbol L berühren, bis ein Signal zur Bestätigung ertönt und die Anzeige ⊸ erlischt.
Die zusätzliche Kindersicherung ist abgeschaltet.
Jetzt kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

Achtung!

Die Kindersicherung kann versehentlich ein- oder ausgeschaltet werden, z.B. durch:
beim Reinigen verschüttetes Wasser,
übergelaufene Speisen,
Gegenstände, die sich auf dem Symbol L befinden.

Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung

Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“

Einschalten des Kochfelds

Das Symbol L berühren, bis ein Signal zur Bestätigung ertönt und die Anzeige ⊸ erlischt.
Das Kochfeld kann nun eingeschaltet werden.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion ist auf allen Kochstellen verfügbar.

Funktionsweise

Die Warmhaltefunktion eignet sich zum Schmelzen von Schokolade oder Butter oder zum Warmhalten von Speisen.

Bei Aktivierung der „Warmhaltefunktion“ wird die Kochstelle automatisch auf eine minimale Kochstufe eingestellt, die das Kochgeschirr warm hält.

So aktivieren Sie die Funktion

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol L berühren. Die Anzeige L leuchtet auf. Die Funktion wurde aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol L berühren. Die Anzeige L erlischt. Die Funktion wurde deaktiviert.

Timer

Mithilfe dieser Funktion können Sie Kochstellen automatisch ausschalten, indem Sie für die gewünschte Kochstelle die Garzeit eingeben.
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit aus.

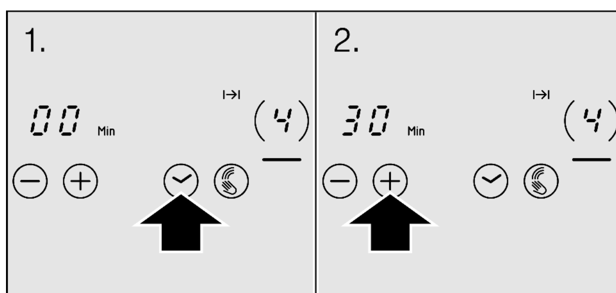
Automatisches Ausschalten einer Kochstelle

Zeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

So stellen Sie die Funktion ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Kochstelle und gewünschte Kochstufe auswählen. Danach das Symbol ⊙ berühren.
   Die Anzeigen 00 und **Min** leuchten in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion auf.
   Die Anzeige |→| leuchtet für die ausgewählte Kochstelle auf.
2. Stellen Sie die Zeit mit dem Symbol **+** oder **–** ein.
   Symbol **+** 30 Minuten
   Symbol **–** 10 Minuten



Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

In der Anzeige erscheint die kürzeste Garzeit.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus. Es ertönt ein Signal.
An der Kochstelle erscheint eine 0 und in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00. Die Anzeige |→| blinkt. Bei Berührung des Symbols ⊙ gehen die Anzeigen aus und der Signalton endet.

Die Zeiteinstellung korrigieren

Die Kochstelle auswählen und danach das Symbol ⊙ berühren.

Die Garzeit mit den Symbolen **+** oder **–** ändern.

Ausschaltautomatik deaktivieren

Die gewünschte Kochstelle auswählen und das Symbol ⊙ berühren. Danach das Symbol **–** berühren, bis 00 erscheint. Die Anzeige |→| erlischt.

Tipps und Hinweise

Bei Auswahl einer Kochstelle erscheint die verbleibende Garzeit.
Garzeiten können bis zu einer Dauer von 99 Minuten eingestellt werden.
Nach einer Unterbrechung in der Stromversorgung ist die Zeitprogrammierfunktion nicht mehr aktiv.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Garzeit bis zu 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das Symbol ⏲ berühren.
   In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00.
   Die Anzeigen **Min** und 🔔 leuchten auf.
2. Das Symbol **+** oder **–** berühren.
   Ein Richtwert wird angezeigt.
   Symbol **+** : 30 Minuten
   Symbol **–** : 10 Minuten
3. Stellen Sie die Zeit mit dem Symbol **+** oder **–** ein.

Nach einigen Sekunden leuchtet die Anzeige **Min** schwächer und die Zeit beginnt abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Es ertönt ein Signal. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00 und die Anzeige 🔔 blinkt.
Das Symbol ⏲ berühren. Die Anzeigen erlöschen und das akustische Signal endet.

Die Zeiteinstellung korrigieren

Symbol ⏲ berühren, bis die Anzeige **Min** stärker leuchtet. Die Zeit mit dem Symbol **+** oder **–** ändern.

Zeitschaltuhr ausschalten

Symbol ⏲ berühren. Die Anzeige **Min** leuchtet stärker. Anschließend das Symbol **–** berühren, bis in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion 00 erscheint.

Tipps und Hinweise

Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung ist die Zeitschaltuhr deaktiviert.

Sowohl die Ausschaltautomatik einer Kochstelle als auch die Zeitschaltuhr können zur gleichen Zeit verwendet werden.

Reinigungsschutz

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsschutzfunktion ausgestattet.

Symbol berühren. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt.

Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und einige Sekunden später wird die Funktion ausgeschaltet.
Die Sperre des Bedienfelds ist deaktiviert.

Hinweis

Die Sperre betrifft nicht das Symbol und den Hauptschalter. Die Reinigungsschutzfunktion kann jederzeit deaktiviert und das Kochfeld jederzeit ausgeschaltet werden.

Automatische Zeitbegrenzung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr.
In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F, 8 und in der Restwärmeanzeige H/h.

Bei Berührung irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Wann die automatische Abschaltung aktiviert wird, hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Kochfeld verfügt über bestimmte Grundeinstellungen. Einige dieser Einstellungen können verändert werden.

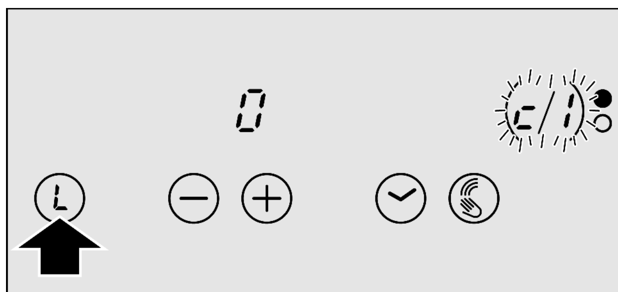
c1	**Ständige Kindersicherung** Beim Ausschalten wird das Kochfeld automatisch blockiert.	0 Kindersicherung aufgehoben* 1 Kindersicherung aktiv
c2	**Abschalten des akustischen Signals** Kurzer Signalton, der bestätigt, dass ein Symbol berührt wurde, oder langer Signalton, der anzeigt, dass an dem Gerät unsachgemäß hantiert wurde.	0 die meisten Signale abgeschaltet 1 nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet 2 alle Signale aktiv*
c5	**Automatischer Timer** Die Kochstelle schaltet sich immer automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.	0 Ausschaltautomatik deaktiviert* 1 Minute = Mindestzeit 99 Minuten = Höchstzeit
c6	**Dauer des Signaltons des Timers** Signalton, der anzeigt, dass die Zeit an der Zeitschaltuhr abgelaufen ist oder eine Kochstelle automatisch abgeschaltet wird.	1 10 Sekunden 2 30 Sekunden 3 1 Minute
c7**	**Zweikreis-Kochzone** Die Zweikreis-Kochzone wird automatisch in der zuletzt verwendeten Größe eingeschaltet. Mithilfe dieser Funktion können das Ein- und Ausschalten der äußeren Kochzone geändert werden.	0 äußere Zone ausgeschaltet 1 äußere Zone eingeschaltet 2 Es wird die zuletzt eingestellte Größe ausgewählt.*
c0	**Zu den Grundeinstellungen des Kochfelds zurückkehren** Setzt alle durchgeführten Veränderungen zurück	0 persönliche Einstellungen 1 zurück zu den Grundeinstellungen*

* Grundeinstellungen

Grundeinstellungen ändern

Gehen Sie folgendermaßen vor:

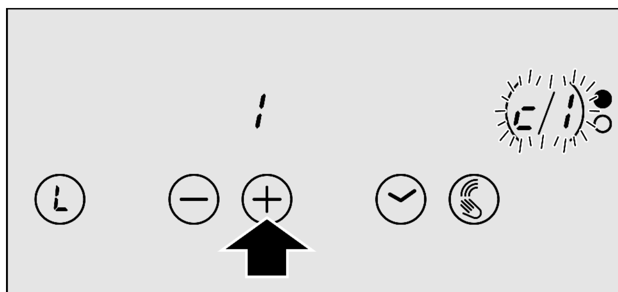
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Binnen 10 Sekunden das Symbol L berühren, bis ein akustisches Signal zur Bestätigung ertönt und c 1 in der rechten Anzeige aufleuchtet (siehe Abbildung).



Auswahl der gewünschten Funktion und Einstellung

3. Symbol L berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.

4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit den Symbolen + und – auswählen.
   Die neue Einstellung erscheint in der rechten Anzeige.



5. Symbol L erneut berühren, bis ein Signal zur Bestätigung ertönt.
Die neuen Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Reinigen und Pflegen

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Glaskeramik

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- kratzende Schwämme oder Aluminiumwolle
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.
2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Glasschaber nicht verwenden

Störung beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.

Anzeige	Störung	Maßnahme
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Nummer	Störung im elektronischen System	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.		
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Benutzern für Reparaturen des Geräts, den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen und für Fragen aller Art im Zusammenhang mit unseren Produkten und Dienstleistungen zur Verfügung.
Die Kontaktdaten unseres Kundendienstes können der Anlage entnommen werden.

E-Nummer und FD-Nummer

Bei der Anforderung unseres Kundendiensts müssen Artikelnummer (E-Nr.) und Herstellungsnummer (FD-Nr.) des Geräts angegeben werden. Diese Daten stehen auf dem Typenschild, das an der Unterseite des Kochfelds aufgeklebt ist, und in den mitgelieferten Unterlagen.

Weitere Fragen zu unseren Produkten stellen Sie an: bosch-infoteam@bshg.com.

Contenido

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad



Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación del aparato.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos.

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio!
Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o grasa. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.
Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.
Desconectar la zona de cocción.

Zona de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes.
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

¡Peligro de incendio! No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción.

¡Peligro de incendio! Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables ni sprays.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones! Si hubiese algún líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción, podría generarse presión de vapor. A causa de ello, el recipiente puede saltar de forma repentina.
Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de electrocución! Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.
Avisar al servicio de asistencia técnica.

La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras! desconectar la zona de cocción si no funciona el indicador.
Avisar al servicio de asistencia técnica.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de electrocución! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Sólo pueden ser efectuadas por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica.

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.



El **funcionamiento intermitente** de las zonas de cocción no es una avería. Las zonas de cocción funcionan siempre a toda su potencia en periodos de encendido y apagado más o menos largos en función de la posición de cocción seleccionada (a mayor posición de cocción, más largo es el tiempo de funcionamiento y mayor la temperatura alcanzada).

Causas de los daños

Base de los recipientes

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zona de cocción. Pueden surgir daños.

Recipientes calientes

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores y el marco de la placa de cocción. Pueden producirse daños.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden rayar la placa de cocción.

No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.

Objetos duros y con punta

Los objetos duros o con punta pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

Alimentos derramados

El azúcar y otros productos parecidos al azúcar pueden dañar la placa de cocción. Retirar inmediatamente dichos productos con un rascador para vidrio.

Productos de limpieza inadecuados

Las decoloraciones metálicas se originan a causa del uso de productos de limpieza inapropiados y el

desgaste por el roce de los recipientes.

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente.
Las láminas protectoras para cocinas no son aptas para esta placa de cocción.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos WEEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Consejos para ahorrar energía

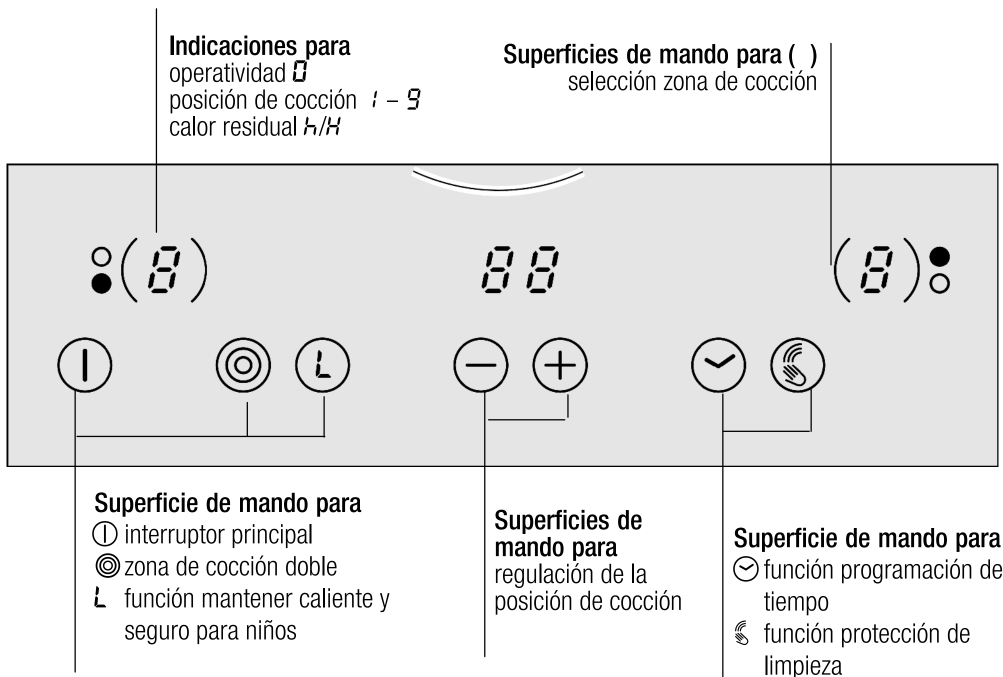
- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente. Si no queda ningún espacio, la base del recipiente es totalmente plana.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.

- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía. Además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.

Familiarizarse con el aparato

En la página 2 figura una vista general del modelo.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un botón se activará la función correspondiente.

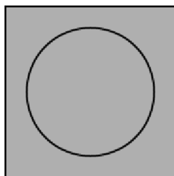
Advertencias

Los ajustes no se modifican si se pulsan varios campos simultáneamente. De esta manera puede limpiarse lo que se haya derramado en la zona de ajuste.

Mantener siempre secas las superficies de mando. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

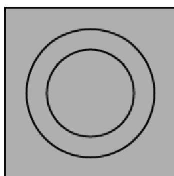
Zona de cocción por radiación



En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

Seleccionar la zona de cocción correcta.
El tamaño del recipiente debería coincidir con el de la zona de cocción.

Zona de cocción por radiación doble



El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Conectar la zona exterior de calentamiento:
tocar el símbolo ◎. La lámpara indicadora se ilumina.
Desconectar:
volver a tocar el símbolo ◎. La lámpara indicadora se apaga.

Al conectar de nuevo la zona de cocción se selecciona automáticamente el último tamaño.

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual h/H en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la h/H se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran las posiciones y tiempos de cocción para distintos platos.

Conectar y desconectar la placa de cocción

Conectar y desconectar la placa de cocción con el interruptor principal ⓘ.

Conectar

Pulsar el símbolo ⓘ.
Suena una señal de aviso. Se ilumina el indicador __ situado encima del símbolo ⓘ y los indicadores 0 en todas las zonas de cocción.

Desconectar

Pulsar el símbolo ⓘ.
Los indicadores 0 y __ se apagan.
La placa de cocción está desconectada.
El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante un periodo de tiempo establecido.

Si la placa de cocción aún está caliente aparecerá el indicador de calor residual.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar la posición de cocción deseada con los símbolos **+** y **–**.

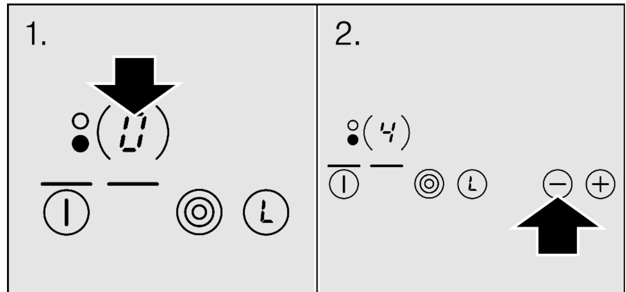
Posición de cocción 1 = potencia mínima
Posición de cocción 9 = potencia máxima

Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Seleccionar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo **( )** de la zona de cocción deseada.
   El indicador _ se ilumina.
2. A continuación pulsar el símbolo **+** o **–**.
   Aparece el ajuste básico.
   Símbolo **+** = posición de cocción **9**
   Símbolo **–** = posición de cocción **4**



3. Modificar la posición de cocción: Seleccionar la zona de cocción y cambiar la posición de cocción con los símbolos **+** o **–**.

Desconectar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo **+** ó **–** hasta que aparezca **0** o pulsar el símbolo de la zona de cocción hasta que aparezca **0**.

La zona de cocción se desconecta y a continuación aparece el indicador de calor residual.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

Platos	Posición de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	–
Gelatina	1-2	–
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p. ej. lentejas)	1-2	–
Leche**	1-2	–
Salchichas calentadas en agua**	3-4	–
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2-3	5-15 min
Gulasch ultracongelado	2-3	20-30 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata	4-5*	20-30 min
Pescado	4-5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2	3-6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1-2	25-35 min
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4	15-60 min
Verduras	2-3	10-20 min
Verduras, ultracongeladas	3-4	10-20 min
Cocido en olla exprés	4-5	–
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3	50-60 min

Platos	Posición de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Asar		
Filetes, al natural o empanados	5-6	6-10 min
Filetes ultracongelados	5-6	8-12 min
Chuletas, al natural o empanadas	5-6	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga (2 cm de grosor)	4-5	10-20 min
Pechuga, ultracongelada	4-5	10-30 min
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min
Pescado y filete de pescado empanado	5-6	8-20 min
Gambas y camarones	6-7	4-10 min
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	5-6	6-10 min
Crepes	5-6	freír uno tras otro
Tortilla	3-4	freír una tras otra
Huevos fritos	4-5	3-6 min
Freír** (en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo (150 g – 200 g por porción)	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas (150 g – 200 g por porción)	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	5-6	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños conecten las zonas de cocción.

Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, por ejemplo, si hay niños pequeños de visita.

Conectar

La placa de cocción debe estar apagada.
Pulsar el símbolo L hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine el indicador ⊸.
La placa de cocción queda bloqueada.

Desconectar

Pulsar el símbolo L hasta que suene una señal de confirmación y se apague el indicador ⊸.
El seguro excepcional para niños se desactiva.
Ahora ya se puede conectar la placa de cocción.

¡Atención!

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido;
al agua derramada durante la limpieza,
alimentos que han rebosado
presencia de objetos sobre el símbolo L.

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se desconecta la placa de cocción.

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Ver apartado “Ajustes básicos”

Conectar la placa de cocción

Pulsar el símbolo L hasta que suene una señal de confirmación y se apague el indicador ⊸.
Ahora ya se puede conectar la placa.

Función mantener caliente

Todas las zonas de cocción disponen de esta función.

Método de funcionamiento

La función mantener caliente es apropiada para derretir chocolate o mantequilla o para mantener calientes los alimentos.

Si se activa la función “Mantener caliente”, automáticamente la zona de cocción pasa a una potencia mínima que permite mantener calientes los recipientes.

Así se activa la función

Seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo L. El indicador L se ilumina. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo L. El indicador L desaparece. La función se habrá desactivado.

Función programación del tiempo

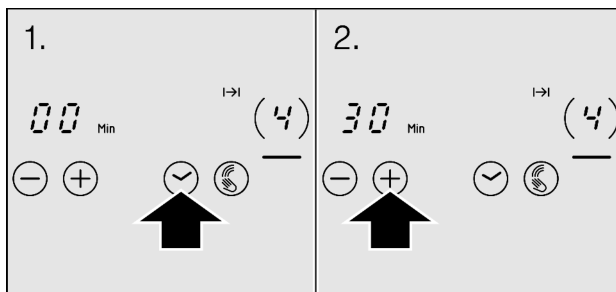
Con esta función se puede desconectar automáticamente una zona de cocción introduciendo el tiempo de duración para la zona deseada.
La zona se desconecta una vez transcurrido el tiempo.

Desconectar automáticamente una zona de cocción

Introducir el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo.
La placa de cocción debe estar conectada.

Así se programa la función

1. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada. A continuación pulsar el símbolo ⏲.
   Los indicadores 00 y **Min** se iluminan en la indicación visual de la función programación del tiempo.
   El indicador |→| se ilumina en la zona de cocción seleccionada.
2. Programar el tiempo con el símbolo **+** ó **–**.
   Símbolo **+** 30 minutos
   Símbolo **–** 10 minutos



Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.

En la indicación visual aparece el tiempo de cocción más breve.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal.
En la zona de cocción aparece un 0 y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00. El indicador |→| parpadea. Al tocar el símbolo ⊙, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo ⊙.

Modificar el tiempo de cocción con los símbolos **+** o **–**.

Apagar la desconexión automática

Seleccionar la zona de cocción deseada y pulsar el símbolo ⊙. A continuación pulsar el símbolo **–** hasta que aparezca 00. El indicador |→| se apaga.

Consejos y advertencias

Seleccionar una zona de cocción para consultar el tiempo de cocción restante.
Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.
Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes.

Así se programa la función

1. Pulsar el símbolo ⏲.
   En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece *00*.
   Los indicadores **Min** y 🔔 se iluminan.
2. Pulsar el símbolo **+** ó **–**.
   Aparece un valor recomendado.
   Símbolo **+** : 30 minutos
   Símbolo **–** : 10 minutos
3. Programar el tiempo con el símbolo **+** ó **–**.

Tras unos segundos el indicador **Min** brilla con menos intensidad y empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal acústica. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece *00* y el indicador 🔔 parpadea.
Pulsar el símbolo ⏲. Las indicaciones se apagan y la señal acústica de aviso finaliza.

Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo ⏲ hasta que se ilumine el indicador **Min** con más intensidad. Modificar el tiempo con el símbolo **+** o **–**.

Apagar el reloj avisador

tocar el símbolo ⏲. El indicador **Min** se ilumina con más intensidad. A continuación, pulsar el símbolo **–** hasta que en el indicador aparezca la función programación del tiempo *00*.

Consejos y advertencias

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj avisador se desactiva.

Ambas funciones,desconexión automática de una zona y reloj avisador, pueden estar en funcionamiento al mismo tiempo.

Protección de limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de una función de protección de limpieza.

Pulsar el símbolo . El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos aproximadamente.

Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Transcurrido el tiempo suena una señal de aviso y unos segundos después la función se desconecta. El bloqueo del panel de mando se ha desactivado.

Nota

El bloqueo no afecta al símbolo ni al interruptor principal. Se puede desactivar la función de protección de limpieza y desconectar la placa de cocción cuando se desee.

Limitación automática de tiempo

Si la zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar.
En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente F, 8 y el indicador de calor residual H/h.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

La placa de cocción tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar algunos de estos ajustes.

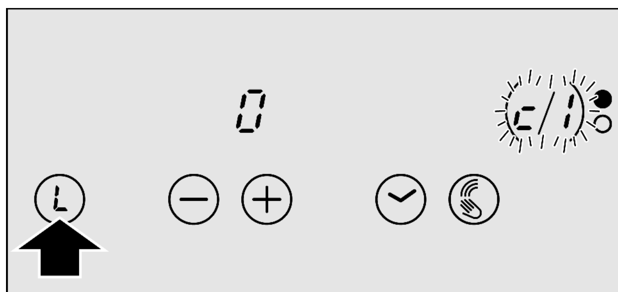
c1	**Seguro permanente para niños** La placa de cocción queda bloqueada automáticamente una vez apagada.	0 seguro para niños desactivado* 1 seguro para niños activado
c2	**Desactivación de la señal acústica** Señal acústica breve que confirma se ha tocado un símbolo o señal acústica larga que avisa se ha operado el aparato de forma inadecuada.	0 la mayoría de las señales desactivadas 1 solo la señal de error activada 2 todas las señales activadas*
c5	**Desconexión automática de una zona de cocción** La zona de cocción se desconectará siempre automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.	0 desconexión automática desactivada* 1 minuto = tiempo mínimo 99 minutos = tiempo máximo
c6	**Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo** Señal de aviso una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador o de la desconexión automática de una zona.	1 10 segundos 2 30 segundos 3 1 minuto
c7**	**Zona de cocción doble** En la zona de cocción doble se activa automáticamente el último tamaño ajustado. Con esta función es posible cambiar la activación y desactivación de la zona de cocción exterior.	0 zona exterior desactivada 1 zona exterior activada 2 Se selecciona el último tamaño ajustado.*
c0	**Volver a los ajustes básicos de la placa de cocción** Elimina todos los ajustes realizados	0 ajustes personales 1 volver a los ajustes básicos*

* Ajustes básicos

Acceder al menú

Realizar los siguientes pasos:

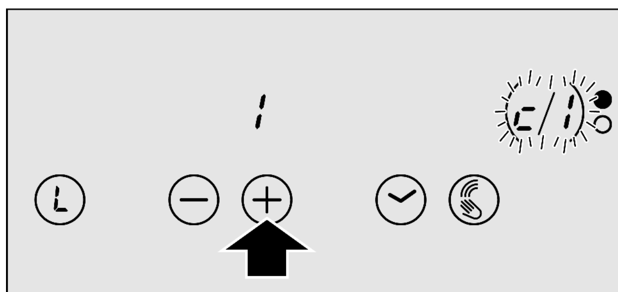
1. Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo L hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine c 1 en la indicación visual derecha (ver imagen).



Seleccionar la función y el ajuste deseado

3. Pulsar el símbolo L hasta que aparezca la función deseada.

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y –.
   El nuevo ajuste aparece en la indicación visual derecha.



5. Volver a pulsar el símbolo L hasta que suene una señal de confirmación.
   Los ajustes se han guardado correctamente.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen o de aluminio
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.



La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica.

Indicador	Avería	Medida
E parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
Er + número	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.		
F8	La zona de cocción ha permanecido en funcionamiento durante demasiado tiempo y se ha desconectado.	La zona de cocción puede volver a conectarse inmediatamente.

Servicio de asistencia técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o repuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.
Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Nº de producto y nº de fabricación

Al solicitar nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y de fabricación (FD-Nr.) del aparato. Estos datos se pueden obtener de la etiqueta de características que se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en el conjunto documentación.

Para cualquier otra consulta sobre nuestros productos puede dirigirse a:
bosch-infoteam@bshg.com.

Table de matières

Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité



Lire attentivement ces instructions. L'appareil pourra seulement être correctement manipulé à ce moment-là.

Conserver les notices d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui aussi la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique.
N'utilisez la plaque de cuisson que pour l'élaboration d'aliments.

Manipulation en toute sécurité

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou la graisse surchauffées s'enflamment rapidement. Danger d'incendie !
Surveiller en permanence la cuisson des aliments dans les cas où de l'huile ou de la graisse sont utilisés. Si l'huile ou la graisse s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau.
Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient.
Déconnectez la zone de cuisson.

Zone de cuisson chaude

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.
Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle indique si les zones de cuisson sont chaudes.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. A cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine.
Maintenez toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissures sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.
Prévenez le Service technique.

La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.
Prévenez le Service technique.

Réparations non appropriées

Danger d'électrocution ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Elles ne peuvent être effectuées que par un personnel du Service technique dûment formé.

Câble de connexion

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le Service technique.

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.



Le **fonctionnement intermittent** des zones de cuisson ne constitue pas une panne. Les zones de cuisson fonctionnent toujours à la puissance maximum sur des périodes de connexion et de déconnexion plus ou moins longues en fonction de la position de chauffe sélectionnée (plus la position de chauffe est élevée, plus le temps de fonctionnement est long et plus la température atteinte est élevée).

Causes des dommages

Base des récipients

Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.

Eviter de laisser des récipients vides sur la zone de cuisson. Des dommages pourraient avoir lieu.

Récipients chauds

Ne jamais placer de récipients chauds sur le bandeau de commandes, la zone des indicateurs et le cadre de la plaque de cuisson. Des dommages pourraient avoir lieu.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre ou les grains de sable peuvent rayer la plaque de cuisson.

Ne jamais utiliser la plaque de cuisson comme surface de travail ou d'appui.

Objets durs et pointus

Les objets durs ou pointus peuvent endommager la plaque de cuisson s'ils tombent dessus.

Aliments renversés

Le sucre et d'autres produits semblables peuvent endommager la plaque de cuisson. Retirer immédiatement ces produits avec un grattoir pour verre.

Produits de nettoyage non adaptés

Les décolorations métalliques sont causées par l’utilisation de produits de nettoyage non appropriés et l’usure par le frottement des récipients.

Plastique et papier

Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent s’ils sont posés sur la zone de cuisson chaude.
Les lames de protection pour cuisinières ne conviennent pas à cette plaque de cuisson.

Protection de l’environnement

Elimination des résidus de manière écologique



Déballer l’appareil et jeter l’emballage en respectant l’environnement.

Cet appareil est identifié conformément à la Directive sur les Résidus des Appareils Electriques et Electroniques WEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen.

Conseils pour économiser de l’énergie

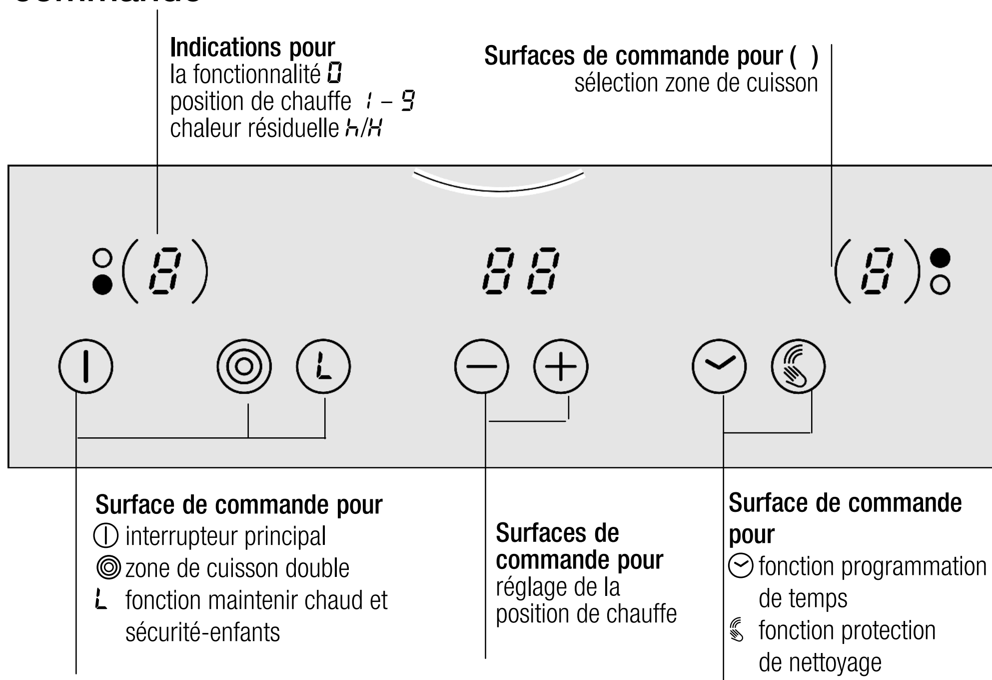
- Utiliser des récipients dont la base est épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d’énergie.
  Placer une règle sur la base du récipient. S’il n’apparaît aucun espace, la base du récipient est parfaitement plane.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson.
  Observer : Si le fabriquant a indiqué le diamètre maximum du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
  Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec la zone de cuisson, il est préférable que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, la moitié de l’énergie se perd.

- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments qui vont être préparés. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Placer toujours le récipient au centre de la zone de cuisson et mettre toujours le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Cuire avec peu d'eau. De cette manière, on économise de l'énergie. De plus, les vitamines et les minéraux sont conservés.

Se familiariser avec l'appareil

Sur la page 2 figure une vue générale du modèle.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous appuierez sur un bouton, la fonction correspondante s'activera.

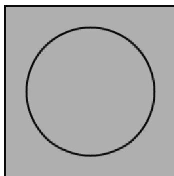
Avertissement

Les réglages ne sont pas affectés si l'on appuie sur plusieurs touches simultanément. Ainsi, il est possible de nettoyer ce qui aura été renversé sur la zone de réglage.

Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

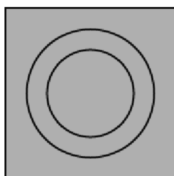
Zone de cuisson par radiation



Dans ces zones de cuisson, il n'est pas possible de modifier la taille de la surface.

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
La taille du récipient devra concorder avec celle de la zone de cuisson.

Zone de cuisson par double radiation



La taille de ces zones de cuisson peut être modifiée. La zone de cuisson doit être connectée.

Connecter la zone extérieure de chauffage :
Appuyez sur le symbole ◎. Un témoin lumineux s'allume.
Déconnecter :
appuyez à nouveau sur le symbole ◎. Le témoin lumineux s'éteint.

En connectant à nouveau la zone de cuisson, la dernière taille utilisée est automatiquement sélectionnée.

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson présente un indicateur de chaleur résiduelle h/H sur chaque zone de cuisson et indique quelles zones sont encore chaudes. Evitez de toucher la zone de cuisson que montre cette indication.

Même si la zone est éteinte, la h/H sera allumée tant que la zone de cuisson reste chaude.

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les positions et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Connecter et déconnecter la plaque de cuisson

Connecter et déconnecter la plaque de cuisson moyennant l'interrupteur principal ⓘ.

Connecter

Appuyez sur le symbole ⓘ.
Un signal d'avertissement est émis. L'indicateur __ situé sur le symbole ⓘ s'éclaire ainsi que les indicateurs 0 sur toutes les zones de cuisson.

Déconnecter

Appuyez sur le symbole ⓘ.
Les indicateurs 0 et __ s'éteignent.
La plaque de cuisson est déconnectée.
L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

Indications

La plaque de cuisson se déconnecte automatiquement quand toutes les zones de cuisson sont déconnectées pendant une période de temps établie.

Si la plaque de cuisson est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affichera.

Régler la zone de cuisson

Sélectionnez la position de chauffe souhaitée avec les symboles **+** et **–**.

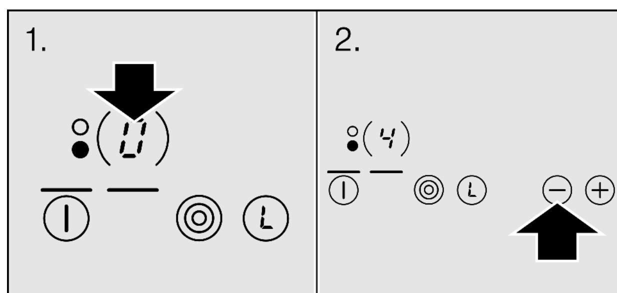
Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque position de chauffe dispose d'une position intermédiaire. Elle est indiquée par un point.

Sélectionner la position de chauffe :

La plaque de cuisson doit être connectée.

1. Appuyez sur le symbole **( )** de la zone de cuisson souhaitée.
   L'indicateur _ s'éclaire.
2. Appuyez ensuite sur le symbole **+** ou **–**.
   Le réglage de base apparaît.
   Symbole **+** = position de chauffe 9
   Symbole **–** = position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe : Sélectionnez la zone de cuisson et modifiez la position de chauffe avec les symboles **+** ou **–**.

Déconnecter la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le symbole **+** ou **–** jusqu'à ce que 0 apparaisse ou appuyez sur le symbole de la zone de cuisson jusqu'à ce que 0 apparaisse.

La zone de cuisson est déconnectée puis l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Tableau de cuisson

Certains exemples sont présentés sur le tableau suivant.

Les temps de cuisson dépendent du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. C'est pour cela qu'il existe des variations.

Assiettes	Position de cuisson lente	Durée de la cuisson lente en minutes
Fondre		
Chocolat, recouvrement de chocolat, beurre, miel	1-2	–
Gélatine	1-2	–
Chauffer et garder chaud		
Potage (ou plat à base de légumes secs, par exemple, des lentilles)	1-2	–
Lait**	1-2	–
Saucisses chauffées dans de l'eau**	3-4	–
Décongeler et réchauffer		
Epinards surgelés	2-3	5-15 mn
Goulasch surgelé	2-3	20-30 mn
Cuire à feu doux, bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre	4-5*	20-30 mn
Poisson	4-5*	10-15 mn
Sauces blanches, par exemple, béchamel	1-2	3-6 mn
Sauces battues, par exemple, sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 mn
Bouillir, cuire à la vapeur, faire revenir		
Riz (avec la quantité double d'eau)	2-3	15-30 mn
Riz au lait	1-2	25-35 mn
Pommes de terres avec la peau	4-5	25-30 mn
Pommes de terres pelées avec du sel	4-5	15-25 mn
Pâtes	6-7*	6-10 mn
Ragoûts, soupes	3-4	15-60 mn
Légumes	2-3	10-20 mn
Légumes, surgelés	3-4	10-20 mn
Ragoûts dans un autocuiseur	4-5	–
Cuire à l'étouffée		
Rouleau de viande	4-5	50-60 mn
Estouffade	4-5	60-100 mn
Goulasch	2-3	50-60 mn

Assiettes	Position de cuisson lente	Durée de la cuisson lente en minutes
Rôtir		
Biftecks, au naturel ou panés	5-6	6-10 mn
Biftecks surgelés	5-6	8-12 mn
Côtelettes, au naturel ou panées	5-6	8-12 mn
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 mn
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	4-5	10-20 mn
Blanc de volaille, surgelé	4-5	10-30 mn
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6	8-20 mn
Poisson et filet de poisson pané	5-6	8-20 mn
Gambas et crevettes	6-7	4-10 mn
Poisson pané surgelé, par exemple bâtonnets de poisson	6-7	8-12 mn
Plats surgelés, par exemple sautés	5-6	6-10 mn
Crêpes	5-6	frire l'une après l'autre
Omelette	3-4	frire l'une après l'autre
Oeufs au plat	4-5	3-6 mn
Faire frire** (dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par exemple pommes frites, nuggets de poulet (150 g – 200 g par portion)	8-9	frire une portion après l'autre
Croquettes surgelées (150 g – 200 g par portion)	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par exemple, morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou enrobé d'une pâte à base de bière	5-6	
Légumes, champignons, panés ou enrobés d'une pâte à base de bière	5-6	
Pâtisserie, par exemple beignets ou fruits enrobés d'une pâte à base de bière	4-5	

* Cuisson lente sans couvercle

** Sans couvercle

Sécurité-enfants

La plaque de cuisson peut être protégée contre une connexion involontaire, pour empêcher que les enfants mettent en marche les zones de cuisson.

Connecter et déconnecter la sécurité-enfants exceptionnelle

La plaque de cuisson peut être exceptionnellement bloquée, par exemple, si de petits enfants sont de visite.

Connecter

La plaque de cuisson doit être éteinte.
Appuyez sur le symbole L jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse et que l'indicateur ⊸ s'éclaire.
La plaque de cuisson reste bloquée.

Déconnecter

Appuyez sur le symbole L jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse et que l'indicateur ⊸ s'éteigne.
La sécurité-enfants exceptionnelle se désactive.
Maintenant vous pouvez connecter la plaque de cuisson.

Attention !

La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée par erreur en raison
de l'eau renversée durant le nettoyage,
des aliments qui ont débordé
la présence d'objets sur le symbole L.

Connecter et déconnecter la sécurité-enfants permanente

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est déconnectée.

Connecter et déconnecter la sécurité-enfants permanente

Voir section « Réglages de base »

Connecter la plaque de cuisson

Appuyez sur le symbole L jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse et que l'indicateur ⊶ s'éteigne.
Maintenant vous pouvez connecter la plaque de cuisson.

Fonction maintenir chaud

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Méthode de fonctionnement

La fonction maintenir chaud est appropriée pour fondre du chocolat ou du beurre ou pour maintenir les aliments chauds.

Si la fonction « Maintenir chaud » est activée, la zone de cuisson passe automatiquement à une puissance minimum permettant de maintenir chauds les récipients.

La fonction s'active comme suit

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le symbole L. L'indicateur L s'éclaire. La fonction est alors activée.

Elle se désactive comme suit

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le symbole L. L'indicateur L disparaît. La fonction est alors désactivée.

Fonction de programmation du temps

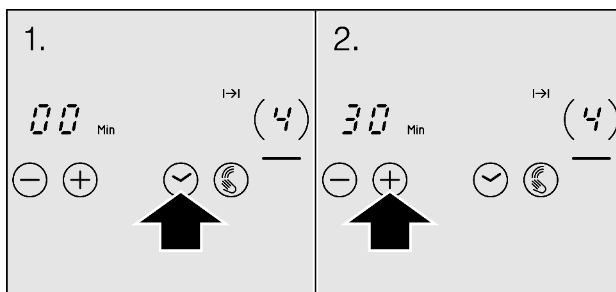
Avec cette fonction, il est possible de déconnecter automatiquement une zone de cuisson en introduisant la durée pour la zone souhaitée.
La zone se déconnecte une fois écoulé le temps.

Déconnecter automatiquement une zone de cuisson

Introduisez le temps de durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone se déconnecte automatiquement une fois écoulé le temps.
La plaque de cuisson doit être connectée.

La fonction se programme comme suit

1. Sélectionnez la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée. Appuyez ensuite sur le symbole ⏲ jusqu'à ce que les indicateurs 00 et **Min** s'éclairent sur l'indicateur visuel de la fonction programmation de temps.
   L'indicateur I→I s'éclaire dans la zone de cuisson sélectionnée.
2. Programmez le temps à l'aide du symbole **+** ou **–**.
   Symbole **+** 30 minutes
   Symbole **–** 10 minutes



Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

L'indicateur visuel affiche le temps de cuisson le plus court.

Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson se déconnecte. Un signal sonore retentit.
Sur la zone de cuisson s'affiche 0 et l'indicateur de la fonction programmation du temps affiche 00.
L'indicateur |→| clignote. En appuyant sur le symbole ⊙, les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole ⊙.

Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles **+** ou **–**.

Eteindre la déconnexion automatique

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée puis appuyez sur le symbole ⊙. Appuyez ensuite sur le symbole **–** jusqu'à ce que s'affiche 00.
L'indicateur |→| s'éteint.

Conseils et avertissements

Sélectionnez une zone de cuisson pour consulter le temps de cuisson restant.
Il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.
Après une coupure du courant électrique, la fonction programmation du temps cesse d'être activée.

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend des autres réglages.

La fonction se programme comme suit

1. Appuyez sur le symbole ⊙.
   L'indicateur de la fonction programmation du temps affiche 00.
   Les indicateurs **Min** et 🔔 s'éclairent.
2. Appuyez sur le symbole **+** ou **–**.
   Une valeur recommandée apparaît.
   Symbole **+** : 30 minutes
   Symbole **–** : 10 minutes
3. Programmez le temps à l'aide du symbole **+** ou **–**.

Après quelques secondes, l'indicateur **Min** brille avec moins d'intensité et le temps commence à s'écouler.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal sonore retentit. L'indicateur de la fonction programmation du temps affiche 00 et l'indicateur 🔔 clignote.
Appuyez sur le symbole ⊙. Les indications s'éteignent et le signal sonore prend fin.

Corriger le temps

Appuyer sur le symbole ⊙ jusqu'à ce que l'indicateur **Min** s'éclaire avec plus d'intensité. Modifiez le temps à l'aide du symbole **+** ou **–**.

Eteindre la minuterie

Appuyez sur le symbole ⊙. L'indicateur **Min** s'éclaire avec plus d'intensité. Appuyez ensuite sur le symbole **–** jusqu'à ce que s'affiche la fonction programmation du temps 00 sur l'indicateur.

Conseils et avertissements

Après une coupure de courant, la minuterie se désactive.

Les deux fonctions, déconnexion automatique d'une zone et minuterie, peuvent fonctionner en même temps.

Protection de nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande tandis que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour l'éviter, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de protection de nettoyage.

Appuyez sur le symbole . Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes env.

Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Une fois le temps écoulé, un signal d'avertissement est émis et quelques secondes après la fonction se déconnecte.
Le blocage du bandeau de commande a été désactivé.

Remarque

Le blocage ne touche pas le symbole ni l'interrupteur principal. Vous pouvez désactiver la fonction de protection de nettoyage et déconnecter la plaque de cuisson quand vous le souhaitez.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer.
L'indicateur de la zone de cuisson affiche de manière clignotante et alternée F, 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique est activée, celle-ci dépend de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

La plaque de cuisson a différents réglages de base. Il est possible de modifier certains de ces réglages.

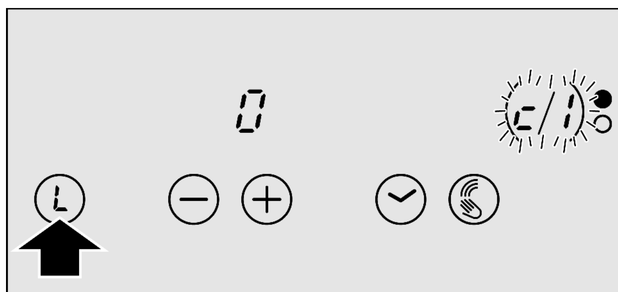
c1	**Sécurité-enfants permanente** La plaque de cuisson est automatiquement bloquée quand elle est éteinte.	0 sécurité-enfants désactivée* 1 sécurité-enfants activée
c2	**Désactivation du signal sonore** Signal sonore court qui confirme qu'un symbole a été touché ou signal sonore long qui prévient que l'appareil a été manipulé de manière non appropriée.	0 la plupart des signaux désactivés 1 uniquement le signal d'erreur activé 2 tous les signaux activés*
c5	**Déconnexion automatique d'une zone de cuisson** La zone de cuisson sera automatiquement déconnectée une fois écoulé le temps sélectionné.	0 déconnexion automatique désactivée* 1 minute = temps minimum 99 minutes = temps maximum
c6	**Durée du signal d'avertissement de la fonction programmation du temps** Signal d'avertissement une fois écoulé le temps de la minuterie ou de la coupure automatique d'une zone.	1 10 secondes 2 30 secondes 3 1 minute
c7**	**Zone de cuisson double** Sur la zone de cuisson double, la dernière taille réglée est activée automatiquement. Avec cette fonction, il est possible de modifier l'activation et la désactivation de la zone de cuisson extérieure.	0 zone extérieure désactivée 1 zone extérieure activée 2 La dernière taille réglée est sélectionnée.*
c0	**Revenir aux réglages de base de la plaque de cuisson** Eliminer tous les réglage réalisés	0 réglages personnels 1 revenir aux réglages de base*

* Réglages de base

Accéder au menu

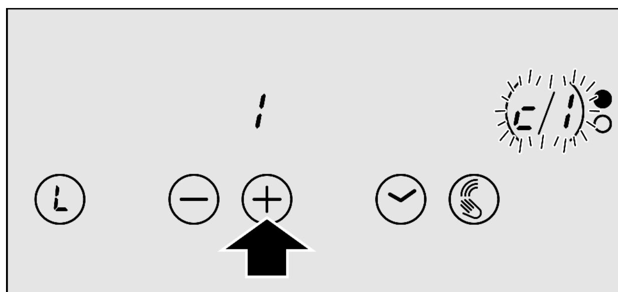
Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Connectez la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur le symbole L jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse et que c 1 s'éclaire sur l'indicateur droit (voir image).



Sélectionner la fonction et le réglage souhaité

3. Appuyez sur le symbole L jusqu'à ce que s'affiche la fonction souhaitée.
4. Puis sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des symboles **+** et **–**.
   Le nouveau réglage apparaît dans l'indication visuelle de droite.



5. Appuyez à nouveau sur le symbole L jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis.
   Les réglages ont été conservés correctement.

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque de cuisson après chaque cuisson. De cette façon, vous évitez que des restes adhérés ne brûlent.

Utiliser seulement les produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- Produits abrasifs
- Nettoyants agressifs, comme les sprays pour les fours et les produits pour retirer les taches
- Eponges qui rayent les surfaces ou en aluminium
- Nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Eliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

1. Retirer la sûreté du grattoir
2. Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, étant donné que la surface pourrait se rayer.



La lame est très aiguisée. Danger de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de prévenir le Service technique, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexion.
	Défaut dans le système électronique	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le Service technique.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus.	Séchez la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
Er + numéro	Défaut dans le système électronique	Déconnectez la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le Service technique.

Indicateur	Incident	Mesure
F2	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur n'importe quel symbole de la plaque de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le Service technique.
F4	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur n'importe quel symbole de la plaque de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le Service technique.
Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.		
F8	La zone de cuisson est restée trop longtemps en fonctionnement et s'est déconnectée.	Il est possible de reconnecter la zone de cuisson immédiatement.

Service technique

Notre Service technique est à la disposition des utilisateurs pour effectuer la réparation de l'appareil, réaliser l'achat d'accessoires ou de pièces détachées et répondre à toute question sur nos produits ou services.
Les informations de notre Service technique sont disponibles sur la documentation jointe.

N° de série et n° FD

Si vous contactez notre Service technique, vous devez indiquer le numéro de série (E-Nr.) et de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil. Ces informations sont disponibles sur l'étiquette de caractéristiques qui est collée sur la partie inférieure de la plaque et dans la documentation.

Pour tout autre renseignement sur nos produits, vous pouvez vous adresser à : bosch-infoteam@bshg.com.

Indice

Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza



Leggere con attenzione le presenti istruzioni.
L’osservanza delle istruzioni garantirà una corretta manipolazione dell’apparecchio.

Conservare le istruzioni d’uso e montaggio. In caso di trasferimento dell’apparecchio a una terza persona, allegare allo stesso la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell’apparecchio dopo averlo estratto dall’imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l’apparecchio, contattare il Servizio di assistenza tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

L’apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico.
Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell’apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l’apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l’apparecchio.

Olio, burro o margarina surriscaldati	L'olio o il grasso surriscaldati si infiammano rapidamente. Pericolo di incendio! Prestare sempre la massima attenzione in caso di cottura di alimenti a base di olio o grassi. Nel caso in cui l'olio o il grasso s'infiammino, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Soffocare le fiamma posizionando rapidamente un coperchio o un piatto sul recipiente. Scollegare la zona di cottura.
Zona di cottura calda	Pericolo di ustioni! Non toccare le zone di cottura calde. È fondamentale che i bambini si mantengano lontani dall'apparecchio. La spia del calore residuale indica se le zone di cottura sono calde. Pericolo di incendio! Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo di incendio! In presenza di un cassetto al di sotto del piano di cottura, non collocare al suo interno oggetti infiammabili o spray.
Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate	Pericolo di lesioni! In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione di vapore. In tal caso, il recipiente potrebbe essere repentinamente sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.
Fessure sul piano di cottura	Pericolo di shock elettrico! Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
La zona di cottura si riscalda ma l'indicatore visivo non funziona	Pericolo di ustioni! Scollegare la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Riparazioni improprie	Pericolo di shock elettrico! Le riparazioni improprie sono pericolose. Queste ultime possono essere esclusivamente realizzate dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

Cavo di collegamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata dal servizio di assistenza tecnica.

I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde. Si può danneggiare l'isolamento del cavo e il piano di cottura.



Il **funzionamento intermittente** delle zone di cottura non è un guasto. Queste funzionano sempre a piena potenza nei periodi di accensione o spegnimento più o meno lunghi in funzione del grado di cottura selezionato (quanto più è alto il grado di cottura, maggiore diventano il tempo di standby e la temperatura raggiunta).

Cause dei danni

Base dei recipienti

Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.

Evitare di lasciare recipienti vuoti nelle zone di cottura. In caso contrario, si potrebbero verificare danni.

Recipienti caldi

Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, la zona delle spie e la cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e i granelli di sabbia possono rigare il piano di cottura.

Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o come appoggio.

Oggetti duri e appuntiti

Gli oggetti duri o appunti possono provocare danni in caso di caduta accidentale sul piano di cottura.

Fuoriuscita di alimenti

Lo zucchero e altri prodotti simili possono danneggiare il piano di cottura. Ripulire immediatamente eventuali tracce di prodotto utilizzando un raschietto per il vetro.

Prodotti per la pulizia sconsigliati

Le decolorazioni delle parti metalliche sono dovute all'utilizzo di prodotti per la pulizia inadeguati, mentre l'usura è imputabile all'attrito causato dai recipienti.

Plastica e carta

La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda.
Le lamine protettive per cucine non sono idonee per questo piano di cottura.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

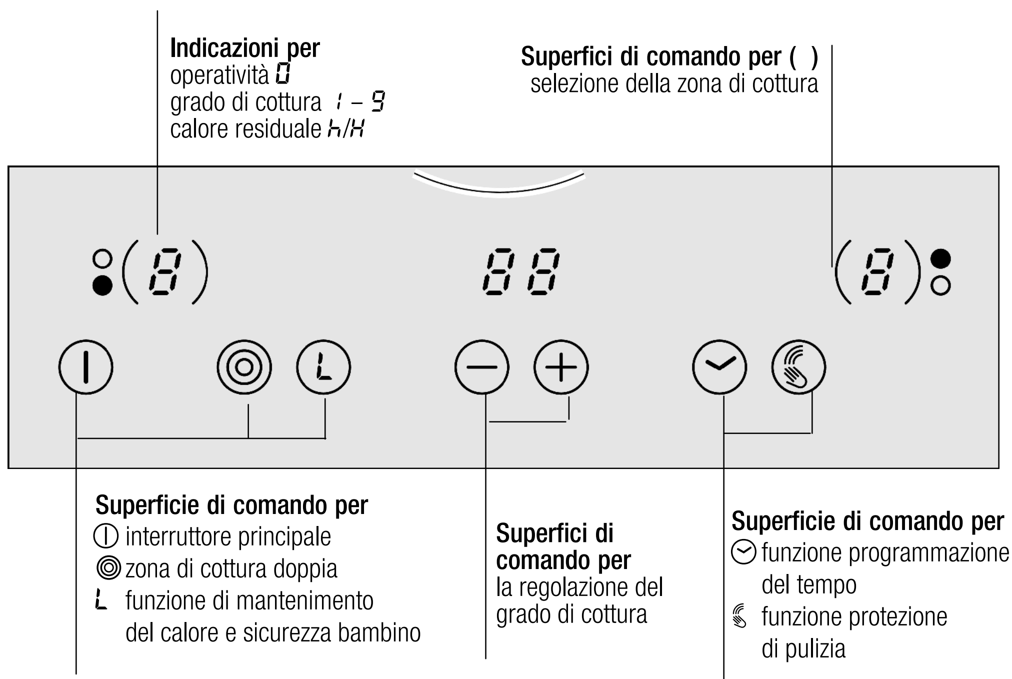
- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.
  Collocare un righello alla base del recipiente. Se non rimane spazio tra il righello e la base del recipiente, significa che questa è completamente piana.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura.
  Verificare: che il fabbricante abbia indicato il diametro superiore del recipiente. Quest'ultimo risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente.
  Nel caso in cui il diametro del recipiente non corrisponda a quello della zona di cottura, si raccomanda di utilizzare un recipiente dal diametro superiore rispetto alle dimensioni della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa.

- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che s’intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Posizionare sempre il recipiente al centro della zona di cottura e collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In questo modo, si risparmia energia. Inoltre, le vitamine e i minerali della verdura saranno conservati.

Familiarizzare con l'apparecchio

A pagina 2 è riportata una vista generale del modello.

Pannello comandi



Superfici di comando

Premendo un pulsante si attiverà la funzione corrispondente.

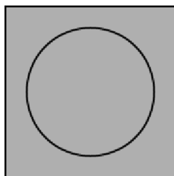
Avvertenze

Premendo diversi campi simultaneamente le regolazioni non si modificano. In questo modo è possibile pulire la zona di regolazione nel caso in cui si siano rovesciati degli alimenti su di essa.

Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

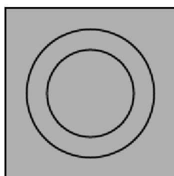
Zona di cottura a irradiazione



In queste zone di cottura, non è possibile modificare la dimensione della superficie.

Selezionare la zona di cottura corretta.
Le dimensioni del recipiente dovranno coincidere con quelle della zona di cottura.

Zona di cottura a irradiazione doppia



Le dimensioni di queste zone di cottura si possono modificare. La zona di cottura deve essere collegata.

Collegare la zona esterna di riscaldamento:
Toccare il simbolo ◎. La lampada spia si accende.
Scollegare:
toccare nuovamente il simbolo ◎. La lampada spia si spegne.

Una volta collegata nuovamente la zona di cottura, le ultime dimensioni vengono automaticamente selezionate.

Spia di calore residuale

Il piano di cottura presenta una spia di calore residuale h/H in ogni zona di cottura che mostra quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa indicazione.

Anche quando il piano di cottura è spento, la spia h/H rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

Programmazione del piano di cottura

Questo capitolo illustra la modalità di programmazione di una zona di cottura. La tabella riporta i gradi e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Collegare e scollegare il piano di cottura

Collegare e scollegare il piano di cottura per mezzo dell'interruttore principale ⓘ.

Collegare

Premere il simbolo ⓘ.
Si avverte un segnale acustico. Si illuminano la spia __ posta sopra al simbolo ⓘ e le spie 0 in tutte le zone di cottura.

Scollegare

Premere il simbolo ⓘ.
Le spie 0 e __ si spengono.
Il piano di cottura è scollegato.
La spia del calore residuale resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Indicazioni

Il piano di cottura si disinserisce automaticamente quando tutte le zone di cottura restano disattivate per un intervallo di tempo predefinito.

Se il piano di cottura è ancora caldo, sarà visualizzata la spia del calore residuale.

Regolare la zona di cottura

Selezionare il grado di cottura desiderato con i simboli **+** e **-**.

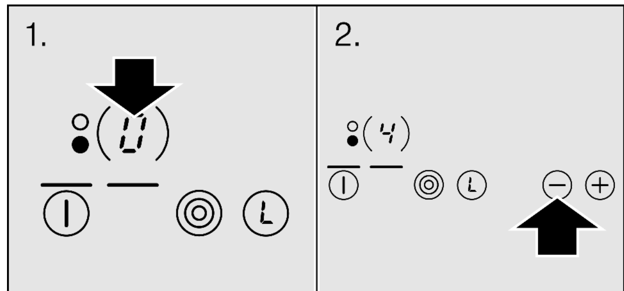
Grado di cottura 1 = potenza minima
Grado di cottura 9 = potenza massima

Ogni grado di cottura dispone di una regolazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Selezionare il grado di cottura:

Il piano di cottura deve essere collegato.

1. Premere il simbolo ( ) della zona di cottura desiderata.
   La spia _ si accende.
2. Premere quindi il simbolo **+** o **–**.
   Compare l'impostazione di base.
   Simbolo **+** = grado di cottura 9
   Simbolo **–** = grado di cottura 4



3. Modificare il grado di cottura: Selezionare la zona di cottura e modificare il grado di cottura con i simboli **+** o **–**.

Scollegare la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura, quindi premere il simbolo **+** o **–** fino a quando non compare 0 oppure premere il simbolo del grado di cottura fino a quando non compare 0.

La zona di cottura si scollega e successivamente viene visualizzata la spia del calore residuale.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

I tempi di cottura dipendono dal tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questo motivo, possono verificarsi variazioni.

Piatti	Grado di cottura lenta	Durata di cottura lenta in minuti
Fondere		
Cioccolato, cioccolato da copertura, burro, miele	1-2	–
Gelatina	1-2	–
Scaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	–
Latte**	1-2	–
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	–
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2-3	5-15 min
Gulasch surgelato	2-3	20-30 min
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento		
Polpette di patate	4-5*	20-30 min
Pesce	4-5*	10-15 min
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min
Salse condite, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min
Riso con latte	1-2	25-35 min
Patate con la buccia	4-5	25-30 min
Patate pelate al sale	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Bollito, zuppe	3-4	15-60 min
Verdure	2-3	10-20 min
Verdure, surgelati	3-4	10-20 min
Cotti in pentola a pressione	4-5	–
Arrostire		
Rollato di carne	4-5	50-60 min
Stufato	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3	50-60 min

Piatti	Grado di cottura lenta	Durata di cottura lenta in minuti
Arrostire		
Bistecche, al naturale o impanate	5-6	6-10 min
Bistecche surgelate	5-6	8-12 min
Braciole, al naturale o impanate	5-6	8-12 min
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min
Petto (2 cm di spessore)	4-5	10-20 min
Petto, surgelato	4-5	10-30 min
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min
Pesce e filetto di pesce impanato	5-6	8-20 min
Gamberi e gamberetti	6-7	4-10 min
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min
Piatti surgelati, ad es. sauté	5-6	6-10 min
Crepe	5-6	friggere una per volta
Frittata	3-4	friggere una per volta
Uova fritte	4-5	3-6 min
Friggere** (in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, nugget di pollo (150 g – 200 g per porzione)	8-9	friggere una porzione alla volta
Crocchette surgelate (150 g – 200 g per porzione)	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella	5-6	
Verdure, funghi, impanati o in pastella	5-6	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta fritta in pastella	4-5	

* Cottura lenta senza coperchio

** Senza coperchio

Sicurezza bambino

Il piano di cottura può essere protetto contro un collegamento involontario per impedire che i bambini colleghino le zone di cottura.

Collegare e scollegare la sicurezza speciale bambino

Il piano di cottura si può bloccare in via eccezionale, ad es. se vi sono bambini piccoli di passaggio.

Collegare

Il piano di cottura deve essere spento.
Premere il simbolo L fino a udire un segnale di conferma e fino all'accensione della spia ⊸.
Il piano di cottura resta bloccato.

Scollegare

Premere il simbolo L fino a udire un segnale di conferma e fino allo spegnimento della spia ⊸.
La sicurezza speciale bambino viene disattivata.
A questo punto, è possibile attivare il piano di cottura.

Attenzione!

La sicurezza bambino può attivarsi o disattivarsi per sbaglio nei seguenti casi;
acqua fuoriuscita durante la pulizia,
alimenti fuoriusciti
presenza di oggetti sul simbolo L.

Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambino

Con questa funzione, la sicurezza bambino si attiva automaticamente a condizione che si scolleghi il piano di cottura.

Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambino

Vedere il paragrafo "Impostazioni base"

Attivare il piano di cottura

Premere il simbolo L fino a udire un segnale di conferma e fino allo spegnimento della spia ⊸.
A questo punto, è possibile attivare il piano.

Funzione di mantenimento del calore

Tutte le zone di cottura dispongono di questa funzione.

Principio di funzionamento

La funzione di mantenimento del calore è ideale per fondere cioccolato o burro o per mantenere caldi gli alimenti.

Una volta attivata la funzione “Mantenimento del calore”, la zona di cottura passa automaticamente a una potenza minima che consente di mantenere caldi i recipienti.

Modalità di attivazione della funzione

Seguire i seguenti passi:

1. Selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Premere il simbolo L. La spia L si accende. In questo modo la funzione è attivata.

Come disattivarla

Seguire i seguenti passi:

1. Selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Premere il simbolo L. La spia L si spegne. La funzione è disattivata.

Funzione programmazione del tempo

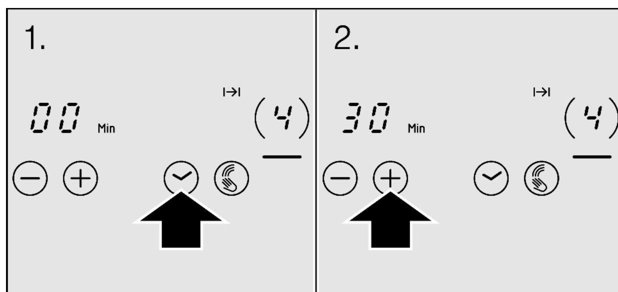
Grazie a questa funzione, è possibile scollegare automaticamente una zona di cottura inserendo il tempo programmato per la zona desiderata.
La zona si scollega una volta trascorso il tempo programmato.

Scollegamento automatico di una zona di cottura

Inserire il tempo prestabilito per la zona di cottura desiderata. La zona si scollega una volta trascorso il tempo programmato.
Il piano di cottura deve essere collegato.

Modalità di programmazione della funzione

1. Selezionare la zona di cottura e il grado di cottura desiderato. Premere quindi il simbolo ⌚.
   Le spie 00 e **Min** si illuminano nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.
   La spia |→| si illumina nella zona di cottura selezionata.
2. Programmare il tempo con il simbolo **+** o **–**.
   Simbolo **+** 30 minuti
   Simbolo **–** 10 minuti



Dopo alcuni secondi, il tempo impostato inizia a trascorrere.

Nell'indicatore visivo, compare il tempo di cottura più breve.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si scollega una volta trascorso il tempo programmato. Si avverte un segnale acustico. Nella zona di cottura compare 0 e, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo, compare 00. La spia |→| lampeggia. Toccando il simbolo ⏲, le spie si spengono e il segnale acustico smette di suonare.

Correggere il tempo

Selezionare la zona di cottura e, successivamente, premere il simbolo ⏲.

Modificare il tempo di cottura con i simboli **+** o **–**.

Disattivare il disinserimento automatico

Selezionare la zona di cottura desiderata e, successivamente, premere il simbolo ⏲. Successivamente premere il simbolo **–** fino a quando compare l'indicazione 00. La spia |→| si spegne.

Consigli e avvertenze

Selezionare una zona di cottura per consultare il tempo di cottura restante.
È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.
In seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica, la funzione di programmazione del tempo si disattiva.

La suoneria

La suoneria consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti. Non dipende dalle altre regolazioni.

Modalità di programmazione della funzione

1. Premere il simbolo ⏲.
   Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo compare 00.
   Le spie **Min** e 🔔 si illuminano.
2. Premere il simbolo **+** o **–**.
   Compare un valore raccomandato.
   Simbolo **+**: 30 minuti
   Simbolo **–**: 10 minuti
3. Programmare il tempo con il simbolo **+** o **–**.

Dopo alcuni secondi, la spia **Min** si illumina con intensità minore e il tempo inizia a trascorrere.

Fine tempo programmato

Viene emesso un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato 00 e la spia 🔔 lampeggia.
Premere il simbolo ⏲. Le spie si spengono e il segnale acustico di avviso smette di suonare.

Correggere il tempo

Premere il simbolo ⏲ fino a quando la spia **Min** si illumina più intensamente. Modificare il tempo con il simbolo **+** o **–**.

Spegnere la suoneria

Toccare il simbolo ⏲. La spia **Min** si illumina più intensamente. Premere quindi il simbolo **–** fino a quando sulla spia appare la funzione di programmazione del tempo 00.

Consigli e avvertenze

Dopo un'interruzione di corrente la suoneria si disattiva.

Entrambe le funzioni, disinserimento automatico di una zona e suoneria, possono essere in funzione contemporaneamente.

Protezione di pulizia

Pulendo il pannello comandi con il piano di cottura acceso, le regolazioni possono subire eventuali modifiche.

Per evitarlo, il piano di cottura dispone di una funzione di protezione di pulizia.

Premere il simbolo . Il pannello comandi si blocca per circa 35 secondi.

A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le regolazioni.

Trascorso tale intervallo, si avverte un segnale acustico. Quindi, alcuni secondi dopo, la funzione si disattiva.
Il blocco del pannello comandi è stato disattivato.

Nota

Il blocco non interessa il simbolo , né l'interruttore principale. La funzione di protezione di pulizia e il piano di cottura possono essere disinseriti in qualsiasi momento.

Limite automatico di tempo

In caso di funzionamento prolungato della zona di cottura senza apportare modifiche alla regolazione, si attiva il limite automatico di tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura

lampeggiano in modo alternato F, 8 e la spia di calore residuale H/h.

Premendo uno qualsiasi dei simboli, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivato il limite automatico, lo stesso varia in funzione del grado di cottura selezionato
(da 1 a 10 ore).

Impostazioni base

Il piano di cottura presenta diverse impostazioni base. È tuttavia possibile modificare alcune di tali impostazioni.

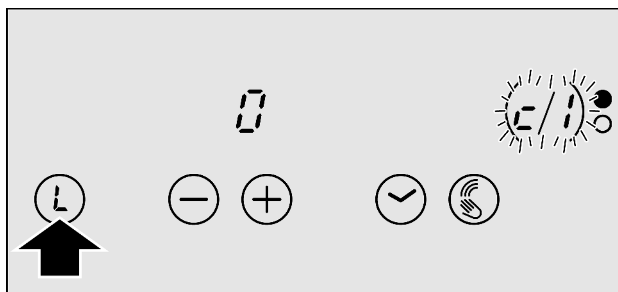
c1	**Sicurezza permanente per bambini** Il piano di cottura resta automaticamente bloccato una volta spento.	0 sicurezza bambino disattivata * 1 sicurezza bambino attivata
c2	**Disattivazione del segnale acustico** Breve segnale acustico che conferma la selezione di un simbolo o segnale acustico prolungato che segnala un utilizzo improprio dell'apparecchio.	0 la maggioranza dei segnali disattivati 1 solamente il segnale di errore attivato 2 tutti i segnali attivati*
c5	**Scollegamento automatico di un piano di cottura** La zona di cottura si scollega sempre automaticamente una volta trascorso il tempo selezionato.	0 disconnessione automatica disattivata* 1 minuto = tempo minimo 99 minuti = tempo massimo
c6	**Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo** Segnale di avviso una volta trascorso l'intervallo della suoneria o di disattivazione automatica di una zona.	1 10 secondi 2 30 secondi 3 1 minuto
c7**	**Zona di cottura doppia** Nella zona di cottura doppia si attivano automaticamente le ultime dimensioni regolate. Con questa funzione è possibile cambiare l'attivazione e la disattivazione della zona di cottura esterna.	0 zona esterna disattivata 1 zona esterna attivata 2 si selezionano le ultime dimensioni regolate.*
c0	**Tornare alle impostazioni base del piano di cottura** Eliminare tutte le regolazioni effettuate	0 regolazioni personalizzate 1 tornare alle impostazioni base*

* Impostazioni base

Accedere al menu

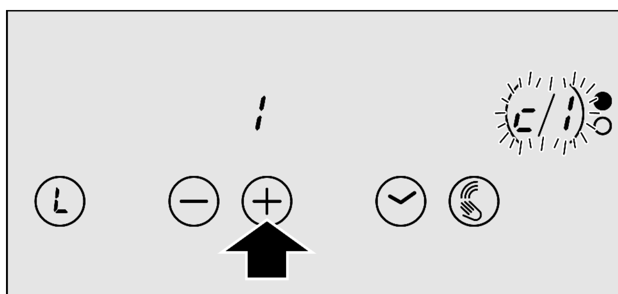
Realizzare i seguenti passi:

1. Collegare il piano di cottura all'interruttore principale.
2. Entro i 10 secondi successivi, premere il simbolo L fino all'emissione di un segnale acustico di conferma e all'illuminazione della spia c 1 nell'indicatore visivo destro (vedere l'immagine).



Selezionare la funzione e la regolazione desiderata

3. Premere il simbolo L fino a quando appare la funzione desiderata.
4. Selezionare quindi la regolazione desiderata con i simboli + e –.
   La nuova regolazione viene visualizzata nell'indicatore visivo destro.



5. Premere nuovamente il simbolo L fino all'emissione di un segnale acustico di conferma.
   Le regolazioni sono state salvate correttamente.

Cura e pulizia

I consigli e istruzioni riportati nel presente capitolo contengono informazioni utili per la pulizia e la manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

Non utilizzare mai:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi, come spray per forni e smacchiatori
- Spugnette abrasive o di alluminio
- Pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

Raschietto per il vetro

Eliminare i residui di sporcizia con il raschietto per il vetro.

1. Togliere la sicurezza del raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con la lama.

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultarne danneggiata.



La lama è particolarmente affilata. Rischio di danni da taglio. Proteggere la lama in caso di inutilizzo. Sostituire immediatamente la lama in presenza di difetti.

Avvertenze

Applicare un additivo per la conservazione e la protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e istruzioni presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso utensili affilati o prodotti abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per il vetro

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Sintomo	Avaria	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o vi è stato poggiato sopra un oggetto.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.

Sintomo	Avaria	Soluzione
Er + numero	Guasto a livello del sistema elettronico	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato tutte le zone di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.		
F8	La zona di cottura è rimasta in funzione per troppo tempo e si è scollegata.	La zona di cottura può essere ricollegata immediatamente.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza a tecnica è a disposizione dell'utente per eventuali riparazioni dell'apparecchio, l'acquisto di accessori o pezzi di ricambio e per qualsiasi consulenza connessa ai nostri prodotti e servizi.
I dati del nostro servizio di assistenza tecnica sono riportati nella documentazione allegata.

N. di prodotto e N. di fabbricazione

In sede di contatto del nostro servizio di assistenza tecnica, occorre fornire il numero di prodotto (E-Nr.) e di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. Tali dati sono riportati sulla targhetta identificativa posta sulla parte inferiore del piano di cottura e nella documentazione.

Per qualsiasi ulteriore informazione relativa ai nostri prodotti rivolgersi a: bosch-infoteam@bshg.com.

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid



Lees deze instructies aandachtig door. Alleen dan kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan iemand anders overdraagt, geef er dan ook de documentatie van het apparaat bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Veiligheids-aanwijzingen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel.

Veilig gebruik

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Oververhitte olie, boter of margarine

Oververhitte olie of vet kunnen snel ontvlammen. Brandgevaar!
Loop nooit weg tijdens het bereiden van voedsel met olie of vet. Indien de olie of het vet vlam vat, blus het vuur dan nooit met water.
Smoor de vlammen door de pan snel met een deksel of bord af te dekken.
Zet de kookzone uit.

Warme kookzone

Gevaar voor brandwonden! Raak hete kookzones niet aan.
Het is van vitaal belang dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen. De restwarmte-indicator geeft aan dat de kookzones warm zijn.

Brandgevaar! Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen ontvlambare voorwerpen of sprays worden bewaard.

Natte panbodems en kookzones

Risico op verwonding! Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling opspringen.
Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar voor elektrische schokken! Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.
Neem contact op met de technische dienst

De kookzone wordt wel warm, maar de visuele indicator doet het niet

Gevaar voor brandwonden! zet de kookzone uit als de indicator niet werkt.
Neem contact op met de technische dienst

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar voor elektrische schokken! Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de technische dienst.

Aansluitkabel

Verrichtingen aan het apparaat, inclusief het vernieuwen of installeren van de aansluitkabel, mogen alleen worden uitgevoerd door de technische dienst.

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.



De **werking met tussenpozen** van de kookzones is geen storing. De zones werken altijd op hun volle vermogen in periodes van in- en uitschakeling, die minder lang of langer zijn, afhankelijk van de geselecteerde kookstand. (Hoe hoger de kookstand, hoe langer de werkingstijd en hoe hoger de bereikte temperatuur).

Oorzaken van schade

Bodem van de pannen

Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.

Zet geen lege pannen op de kookzones. Dat kan schade veroorzaken.

Hete pannen

Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel, de zone met indicators of de omlijsting van de kookplaat. Dat kan schade veroorzaken.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker of zandkorrels kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.

Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.

Harde en puntige voorwerpen

Harde of puntige voorwerpen kunnen schade veroorzaken als ze op de kookplaat vallen.

Gemorst voedsel

Suiker en soortgelijke producten kunnen de kookplaat beschadigen. Verwijder deze producten onmiddellijk met een glasschraper.

Ongeschikte reinigingsproducten

Metaalkleurige verblekingen worden veroorzaakt door het gebruik van ongeschikte reinigingsproducten en slijtage door aanraking met de pannen.

Plastic en papier

Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone worden gelegd.
Beschermfolie voor keukens is niet geschikt voor deze kookplaat.

Bescherming van het milieu

Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze



Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de terugvoer en het opnieuw gebruiken van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

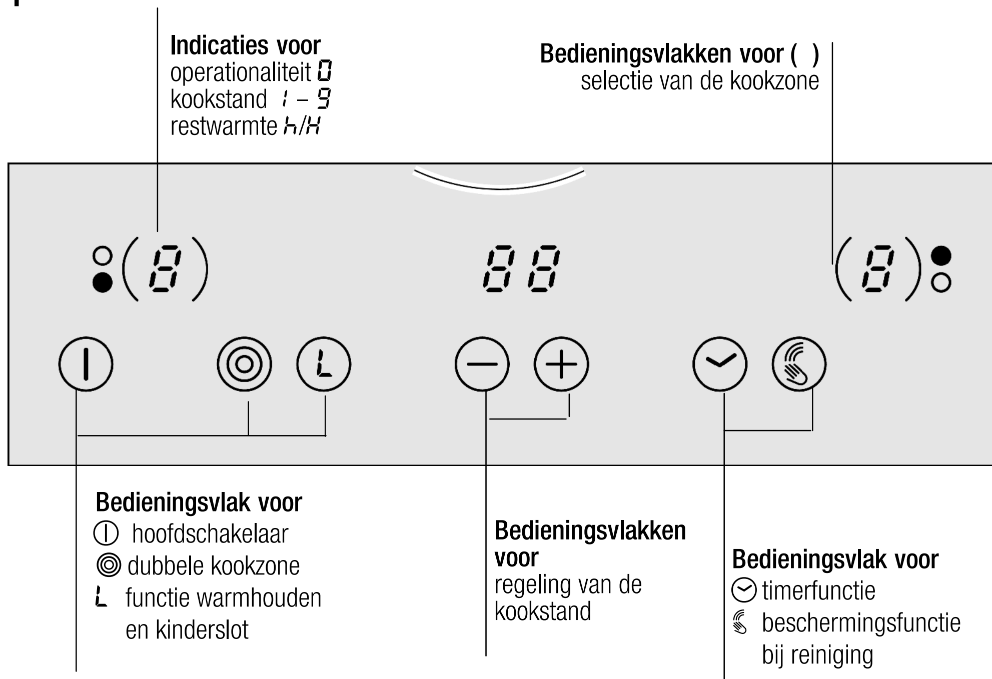
- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
  Leg een liniaal langs de bodem van de pan. Als er geen ruimte overblijft, is de bodem van de pan helemaal vlak.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Controleer: Of de fabrikant de diameter van de bovenkant van pan heeft aangegeven. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan.
  Indien de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Zo niet, dan gaat de helft van de energie verloren.

- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Zet de pan altijd midden op de kookzone en doe altijd het bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.
- Kook met weinig water. Op deze manier wordt bovendien energie bespaard. Bovendien blijven de vitamines en mineralen van de groente behouden.

Het apparaat leren kennen

Op bladzijde 2 staat een algemeen overzicht van het model.

Het bedienings-paneel



Bedieningsvlakken

Als op de knop wordt gedrukt, wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

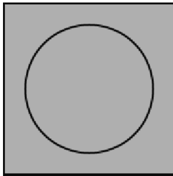
Waarschuwingen

De instellingen wijzigen niet als er op verschillende velden tegelijk wordt gedrukt. Op deze manier kan gemorst voedsel op de afstelzone worden schoongemaakt.

Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd schoon zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

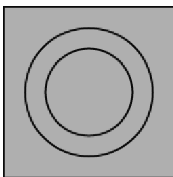
Kookzone met straling



In deze kookzones kan de afmeting van de oppervlakte niet worden gewijzigd.

Selecteer de juiste kookzone.
De afmeting van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone.

Dubbele kookzone met straling



De afmeting van deze kookzones kan gewijzigd worden. De kookzone moet ingeschakeld zijn.

Schakel de buitenzone voor verwarmen in:
Druk op het symbool ◎. Het indicatielampje gaat branden.
Uitschakelen:
druk opnieuw op het symbool ◎. Het indicatielampje gaat uit.

Als de kookzone opnieuw wordt ingeschakeld, wordt de laatste afmeting automatisch geselecteerd.

Restwarmte-indicator

De kookplaat is uitgerust met een restwarmte-indicator h/H in elke kookzone, die aangeeft welke zones nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uit staat, blijft de h/H branden zo lang de kookzone warm is.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de standen en de bereidingstijden voor verschillende gerechten.

In- en uitschakelen van de kookplaat

In- en uitschakelen van de kookplaat met de hoofdschakelaar ⓘ.

Inschakelen

Druk op het symbool ⓘ.
Er klinkt een waarschuwingssignaal. De indicator __ boven het symbool ⓘ gaat branden en de indicatoren 0 in alle kookzones gaan branden.

Uitschakelen

Druk op het symbool ⓘ.
De indicators 0 en __ gaan uit.
De kookplaat is uitgeschakeld.
De restwarmte-indicator blijft oplichten totdat de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Indicaties

De kookplaat gaat automatisch uit als alle kookzones gedurende een vastgestelde periode uitgeschakeld zijn.

Indien de kookplaat nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicatie.

De kookzone afstellen

Selecteer de gewenste kookstand met de symbolen **+** en **–**.

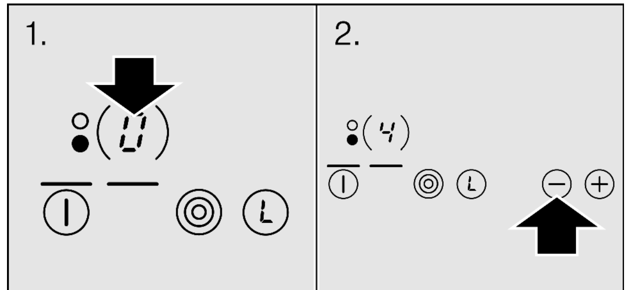
Kookstand 1 = minimaal vermogen
Kookstand 9 = maximaal vermogen

Elke kookstand beschikt over een gemiddelde afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

Selecteren van de kookstand:

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool **( )** van de gewenste kookzone.
   De indicator _ gaat branden.
2. Druk vervolgens op het symbool **+** of **–**.
   De basisinstelling verschijnt.
   Symbool **+** = kookstand 9
   Symbool **–** = kookstand 4



3. De kookstand wijzigen: Selecteer de kookzone en wijzig de kookstand met de symbolen **+** of **–**.

De kookzone uitzetten

Selecteer de kookzone en druk op het symbool **+** of **–** totdat 0 verschijnt, of druk op het symbool van de kookzone totdat 0 verschijnt.

De kookzone wordt uitgeschakeld en vervolgens verschijnt de restwarmte-indicatie.

Kooktabel

In de volgende tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel. Daarom zijn er variaties.

Gerechten	Stand voor langzaam koken	Tijdsduur langzaam koken in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing	1-2	–
Gelatine	1-2	–
Verhitten en warm houden		
Maaltijdsoep (bijv. linzen)	1-2	–
Melk**	1-2	–
Worstjes warm maken in water**	3-4	–
Ontdooien en verwarmen		
Diepvriesspinazie	2-3	5-15 min
Diepvriesgoulash	2-3	20-30 min
Gaarstoven, koken op een zacht vuurtje		
Aardappel-gehaktballen	4-5*	20-30 min
Vis	4-5*	10-15 min
Witte sauzen, bijv. bechamel	1-2	3-6 min
Geklopte sauzen bijv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4	8-12 min
Koken, stomen, sauteren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min
Rijstepap	1-2	25-35 min
Ongeschilde aardappelen	4-5	25-30 min
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Eenpansgerecht, soep	3-4	15-60 min
Groente	2-3	10-20 min
Diepvriesgroente	3-4	10-20 min
Eenpansgerecht in de snelkookpan	4-5	–

Gerechten	Stand voor langzaam koken	Tijdsduur langzaam koken in minuten
Stoven		
Rollade	4-5	50-60 min
Stoofschotel	4-5	60-100 min
Goulash	2-3	50-60 min
Braden		
Filets, ongepaneerd of gepaneerd	5-6	6-10 min
Diepvriesfilets	5-6	8-12 min
Koteletten, ongepaneerd of gepaneerd	5-6	8-12 min
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min
Borst (2 cm dik)	4-5	10-20 min
Borst, diepvries	4-5	10-30 min
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min
Vis en visfilet, gepaneerd	5-6	8-20 min
Garnalen en steurgarnalen	6-7	4-10 min
Gepaneerde diepgevroren vis, bijv. vissticks	6-7	8-12 min
Diepvriesgerechten, bijv. gesauteerd	5-6	6-10 min
Pannenkoeken	5-6	een voor
Omelet	3-4	een frituren een voor
Gebakken eieren	4-5	een frituren 3-6 min
Frituren** (in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bijv. patat, kipnuggets (150 g – 200 g per portie)	8-9	een portie na de andere
Diepvrieskroketten (150 g – 200 g per portie)	7-8	frituren
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bijv., stukjes kip	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Groente, paddestoelen, gepaneerd	5-6	
of in bierdeegBanket, bijv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5	

* Zachtjes koken zonder deksel

** Zonder deksel

Kinderslot

De kookplaat kan worden beveiligd tegen onbedoeld inschakelen, om te voorkomen dat kinderen de kookzones aanzetten.

In- en uitschakelen van het kinderslot

De kookplaat kan in bijzondere gevallen worden geblokkeerd, bijvoorbeeld als er kleine kinderen op bezoek zijn.

Inschakelen

De kookplaat moet uit zijn.
Druk op het symbool L totdat er een signaal ter bevestiging klinkt en de indicator gaat branden.
De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen

Druk op het symbool L totdat er een signaal ter bevestiging klinkt en de indicator uit gaat.
Het kinderslot wordt uitgeschakeld.
Nu kunt u de kookplaat weer aan zetten.

Opgelet!

Het kinderslot kan ongewild worden geactiveerd of gedeactiveerd door;
water dat tijdens het schoonmaken is gemorst,
overgekookt voedsel
voorwerpen op het symbool L.

In- en uitschakelen van het permanente kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot automatisch geactiveerd als de kookplaat wordt uitgezet.

In- en uitschakelen van het permanente kinderslot

Zie paragraaf “Standaardinstellingen”

Aanzetten van de kookplaat

Druk op het symbool L totdat er een signaal ter bevestiging klinkt en de indicator uit gaat.
Nu kunt u de kookplaat weer aan zetten.

Functie warmhouden

Alle kookzones beschikken over deze functie.

Werking

De functie warmhouden is geschikt om chocolade of boter te smelten of om het voedsel warm te houden.

Indien de functie “Warmhouden” wordt geactiveerd, gaat de kookzone automatisch over op het minimumvermogen, zodat de pannen warm worden gehouden.

Zo wordt de functie geactiveerd

Volg onderstaande stappen op:

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Druk op het symbool L. De indicator L gaat branden. De functie is nu geactiveerd.

Zo wordt de functie gedeactiveerd

Volg onderstaande stappen op:

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Druk op het symbool L. De indicator L verdwijnt. De functie is gedeactiveerd.

Timerfunctie

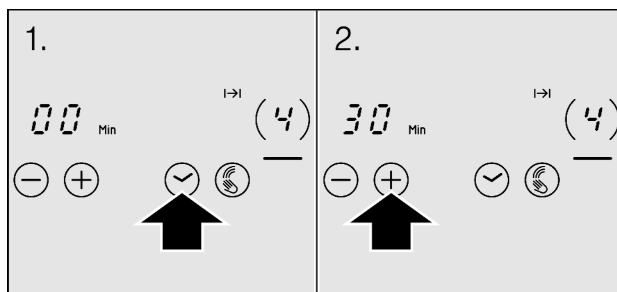
Met deze functie kan een kookzone automatisch worden uitgeschakeld door de tijdsduur voor de gewenste zone in te voeren.
De zone wordt uitgeschakeld na het verstrijken van de tijd.

Een kookzone automatisch uitschakelen

Voer de tijdsduur in voor de gewenste kookzone. De zone wordt automatisch uitgeschakeld na het verstrijken van de tijd.
De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

Zo wordt de functie geprogrammeerd

1. Selecteer de kookzone en de gewenste kookstand. Druk vervolgens op het symbool ⏲.
   De indicators 00 en **Min** gaan branden op de visuele indicator van de timerfunctie.
   De indicator |→| gaat aan in de geselecteerde kookzone.
2. Programmeer de tijd met het symbool **+** of **–**.
   Symbool **+** 30 minuten
   Symbool **–** 10 minuten



Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Op de visuele indicator verschijnt de kortste bereidingstijd.

Na het verstrijken van de tijdsduur

Na het verstrijken van de tijd, wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een signaal.
Op de kookzone verschijnt een 0 en op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00. De indicator |→| knippert. Als op het symbool ⏲ wordt gedrukt, gaan de aanwijzingen uit en stopt het akoestisch signaal.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool ⏲.

Wijzigen van de bereidingstijd met de symbolen **+** of **–**.

De automatische uitschakeling uitzetten

Selecteer de gewenste kookzone en druk op het symbool ⏲. Druk vervolgens op het symbool **–** tot 00 weergegeven wordt. De indicator |→| gaat uit.

Tips en opmerkingen

Selecteer een kookzone om de resterende bereidingstijd te raadplegen.
De maximale bereidingstijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.
Na een stroomonderbreking, is de timerfunctie niet meer geactiveerd.

De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen.

Zo wordt de functie geprogrammeerd

1. Druk op het symbool ⏲.
   Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00.
   De indicators **Min** en 🔔 gaan branden.
2. Druk op het symbool **+** of **–**.
   Er verschijnt een aanbevolen waarde.
   Symbool **+** : 30 minuten
   Symbool **–** : 10 minuten
3. Programmeer de tijd met het symbool **+** of **–**.

Na enkele seconden gaat de indicator **Min** minder branden en begint de tijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijdsduur

Er klinkt een akoestisch signaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00 en de indicator 🔔 knippert.
Druk op het symbool ⏲. De indicaties gaan uit en het akoestische waarschuwingssignaal stopt.

Tijd corrigeren

Druk op het symbool ⏲ totdat de indicator **Min** feller gaat branden. Wijzig de tijd met het symbool **+** of **–**.

De kookwekker uitzetten

Druk op het symbool ⏲. De indicator **Min** gaat feller branden. Druk vervolgens op het symbool **–** totdat op de indicator de timerfunctie 00 verschijnt.

Tips en opmerkingen

Na een stroomuitval, wordt de kookwekker uitgeschakeld.

Beide functies, automatische uitschakeling van een zone en kookwekker, kunnen tegelijkertijd werken.

Beschermingsfunctie bij reiniging

Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over een beschermingsfunctie bij reiniging.

Druk op het symbool . Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd gedurende ca. 35 seconden.

Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

Na het verstrijken van de tijd klinkt een waarschuwingssignaal en na enkele seconden wordt de functie uitgeschakeld.
De blokkering van het bedieningspaneel is gedeactiveerd.

Opmerking

De blokkering is niet van toepassing op het symbool , noch op de hoofdschakelaar. De beschermingsfunctie bij reiniging en de kookplaat kunnen worden gedeactiveerd wanneer gewenst.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone in werking is gedurende lange tijd en er geen wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit.
Op de visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend F, 8 en de restwarmte-indicator H/h.

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

De kookplaat heeft verschillende basisinstellingen. Enkele van deze instellingen kunnen gewijzigd worden.

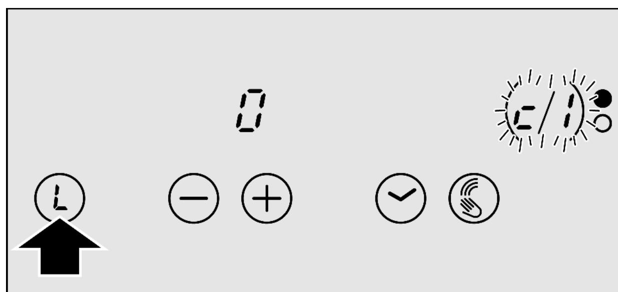
c1	**Permanent kinderslot** De kookplaat blijft, nadat hij is uitgezet, automatisch geblokkeerd.	0 kinderslot gedeactiveerd* 1 kinderslot geactiveerd
c2	**Deactivering van het akoestisch signaal** Kort akoestisch signaal dat bevestigt dat er een symbool is aangeraakt, of lang akoestisch signaal dat aangeeft dat het apparaat op onjuiste wijze is gebruikt.	0 de meeste signalen gedeactiveerd 1 alleen foutsignaal geactiveerd 2 alle signalen* geactiveerd
c5	**Automatische uitschakeling van een kookzone** De kookzone wordt altijd automatisch uitgeschakeld na het verstrijken van de geselecteerde tijd.	0 automatische uitschakeling gedeactiveerd* 1 minuut = minimumtijd 9 minuten= maximumtijd
c6	**Duur van het waarschuwingssignaal van de timerfunctie** Waarschuwingssignaal na het verstrijken van de tijdsduur die in de kookwekker is ingevoerd of waarop de automatische uitschakeling van een zone is ingesteld.	1 10 seconden 2 30 seconden 3 1 minuut
c7**	**Dubbele kookzone** In de dubbele kookzone wordt automatisch de laatst afgestelde afmeting geactiveerd. Met deze functie kan de activering en deactivering van de buitenste kookzone gewijzigd worden.	0 buitenste zone gedeactiveerd 1 buitenste zone geactiveerd 2 de laatst afgestelde afmeting* wordt geselecteerd
c0	**Terug naar de standaardinstellingen van de kookplaat** Verwijderen van alle gemaakte instellingen	0 persoonlijke instellingen 1 terug naar standaardinstellingen*

* Basisinstellingen

Toegang tot het menu

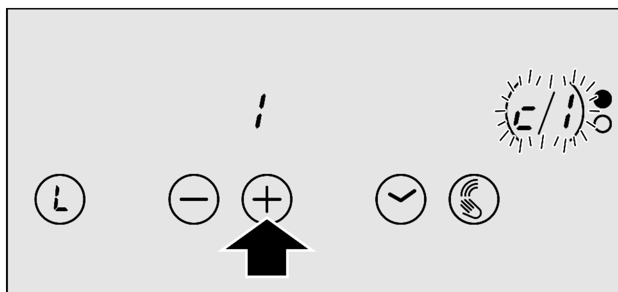
Voer onderstaande stappen uit:

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk binnen 10 seconden op het symbool L totdat er een signaal ter bevestiging klinkt en c 1 gaat branden op de visuele indicator rechts (zie afbeelding).



Selecteren van de functie en de gewenste instelling

3. Druk op symbool L totdat de gewenste functie verschijnt.
4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen + en –.
   De nieuwe instelling verschijnt op de visuele indicator rechts.



5. Druk opnieuw op het symbool L totdat een signaal ter bevestiging klinkt.
   De instellingen zijn op correcte wijze bewaard.

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuursponzen of aluminium sponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

1. Verwijder het beschermkapje van de schraper
2. Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon.

Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.



Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mesje als het niet gebruikt wordt. Vervang het mesje onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Volg de raadgevingen en waarschuwingen op de verpakking op.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
Er + nummer	Storing in het elektronische systeem	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
F2	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.		
F8	De kookzone is te lang in werking geweest en is uitgeschakeld.	De kookzone kan onmiddellijk weer worden aangezet.

Technische dienst

Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor het uitvoeren van reparaties aan het apparaat, de aanschaf van toebehoren of onderdelen en voor alle vragen met betrekking tot onze producten of diensten.
De gegevens van onze technische dienst kunt u vinden in de bijgeleverde documentatie.

Productnummer en fabrieksnummer

Indien u de hulp van onze technische dienst inroept, vermeld dan het productnummer (E-Nr.) en het fabrieksnummer (FD-Nr.) van het apparaat. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje dat onder aan de kookplaat is geplakt, en in de bijgeleverde documentatie.

Voor andere vragen over onze producten kunt u zich wenden tot: bosch-infoteam@bshg.com.

Índice

Índice

Conselhos e advertências de segurança



Ler atentamente estas instruções. Só então poderá manusear correctamente o aparelho.

Conservar as instruções de utilização e de montagem. Caso o aparelho seja entregue a outra pessoa, juntar também a respectiva documentação.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos.

Comando seguro

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

Óleo, manteiga ou margarina sobreaquecidos	O óleo ou a gordura sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Perigo de incêndio! Vigiar constantemente a cozedura de alimentos com óleo ou gordura. No caso de o óleo ou a gordura se inflamarem, nunca apagar o fogo com água. Apagar as chamas colocando rapidamente uma tampa ou um prato que tape ou cubra o recipiente. Desligar a zona de cozedura.
Zona de cozedura quente	Perigo de queimaduras! Não tocar nas zonas de cozedura quentes. Evite sempre que as crianças se aproximem do aparelho. O indicador de calor residual avisa se as zonas de cozedura estão quentes.
	Perigo de incêndio! Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura.
	Perigo de incêndio! Se debaixo da placa de cozedura houver uma gaveta, não devem guardar-se aí objectos inflamáveis ou sprays.
Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas	Perigo de lesões! Se houver algum líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura poderá gerar-se pressão de vapor. Tal poderá fazer o recipiente saltar de forma repentina. Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.
Fendas na placa de cozedura	Perigo de electrocussão! Desligar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura estiver furada ou com fendas. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.
A zona de cozedura aquece mas a indicação visual não funciona	Perigo de queimaduras! Desligar a zona de cozedura se o indicador não funcionar. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.
Reparações inadequadas	Perigo de electrocussão! As reparações inadequadas são perigosas. Só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com formação adequada.

Cabo de ligação

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a mudança ou a instalação do cabo de alimentação, deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os cabos de ligação dos aparelhos eléctricos não devem tocar nas zonas de cozedura quando estas estão quentes. Isto poderia produzir danos no isolamento do cabo e na própria placa de cozedura.



O **funcionamento intermitente** das zonas de cozedura não significa uma avaria. As zonas de cozedura funcionam sempre com toda a sua potência, em períodos de activação e desactivação mais ou menos prolongados em função da fase de cozedura seleccionada (quanto mais elevada for a fase de cozedura, mais prolongado é o tempo de funcionamento e mais elevada é a temperatura alcançada).

Causas dos danos

Base dos recipientes

As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.

Evitar deixar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.

Recipientes quentes

Nunca colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, a zona de indicadores e o friso da placa de cozedura. Podem provocar danos.

Sal, açúcar e areia

O sal, o açúcar ou os grãos de areia podem riscar a placa de cozedura.

Não utilizar a placa de cozedura como superfície de trabalho ou apoio.

Objectos rígidos e pontiagudos

Os objectos rígidos ou pontiagudos podem causar danos se caírem sobre a placa de cozedura.

Alimentos derramados

O açúcar ou outros produtos parecidos com o açúcar podem danificar a placa de cozedura. Retirar imediatamente esses produtos com um raspador para vidro.

Produtos de limpeza inadequados

As descolorações do metal são causadas pela utilização de produtos de limpeza inadequados e pelo desgaste causado pela fricção dos recipientes.

Plástico e papel

O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem se forem colocados sobre a zona de cozedura quente.
As películas de protecção para cozinhas não são adequadas para esta placa de cozedura.

Protecção do meio ambiente

Eliminação de resíduos não poluente



Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos WEEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

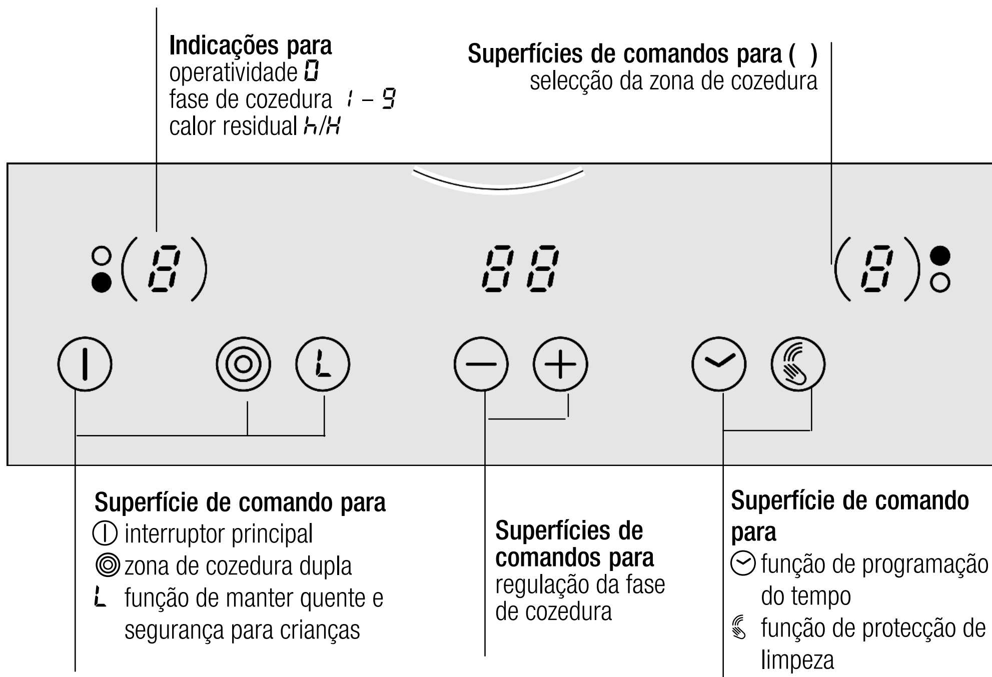
- Utilizar recipientes com bases espessas e planas. As bases curvas aumentam o consumo de energia.
  Colocar uma régua na base do recipiente. Se não sobrar qualquer espaço, significa que a base do recipiente é totalmente plana.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura.
  Observar se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base do recipiente.
  Caso o diâmetro do recipiente não coincida com o da zona de cozedura, é melhor que este seja superior ao tamanho da zona de cozedura pois, caso contrário, perde-se metade da energia.

- Seleccionar recipientes do tamanho adequado à quantidade de alimento que se vai preparar. Um recipiente de grandes dimensões e meio cheio consome muita energia.
- Centrar sempre o recipiente na zona de cozedura e colocar sempre a tampa correspondente nos recipientes. Cozinhar sem tampa quadruplica o consumo de energia.
- Cozer com pouca água. Desta forma, poupa-se energia. Além disso, mantêm-se as vitaminas e minerais dos legumes.

Familiarizar-se com o aparelho

Na página 2 é apresentada uma vista geral do modelo.

O painel de comandos



Superfícies de comando

Ao premir um botão activa a função correspondente.

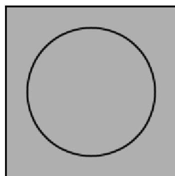
Advertências

As regulações não são alteradas se se premir vários campos simultaneamente. Desta forma, é possível limpar o que se tenha derramado na zona de regulação.

Manter as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

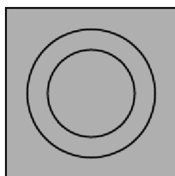
Zona de cozedura por radiação



Nestas zonas de cozedura não é possível modificar o tamanho da superfície.

Seleccionar a zona de cozedura correcta.
O tamanho do recipiente deve coincidir com o da zona de cozedura.

Zona de cozedura por radiação dupla



O tamanho destas zonas de cozedura pode ser modificado. A zona de cozedura deve estar ligada.

Ligar a zona exterior de aquecimento:
Tocar no símbolo ◎. A lâmpada indicadora ilumina-se.
Desligar:
voltar a tocar no símbolo ◎. A lâmpada indicadora apaga-se.

Ao voltar a ligar a zona de cozedura é seleccionado automaticamente o último tamanho.

Indicador de calor residual

A placa de cozedura conta com um indicador de calor residual h/H em cada zona de cozedura que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador h/H ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela são indicadas as fases e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

Ligar e desligar a placa de cozedura com o interruptor principal ⓘ.

Ligar

Premir o símbolo ⓘ.
É emitido um sinal de aviso. Acendem-se o indicador __ situado por cima do símbolo ⓘ e os indicadores 0 em todas as zonas de cozedura.

Desligar

Premir o símbolo ⓘ.
Os indicadores 0 e __ apagam-se.
A placa de cozedura está desligada.
O indicador de calor residual permanece iluminado até que as zonas de cozedura tenham arrefecido o suficiente.

Indicações

A placa de cozedura desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozedura estiverem desligadas durante um determinado período de tempo.

Se a placa de cozedura ainda estiver quente, o indicador de calor residual surgirá.

Regular a zona de cozedura

Seleccionar a fase de cozedura desejada com os símbolos **+** e **–**.

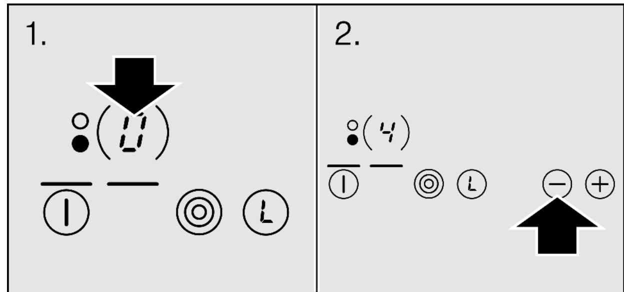
Fase de cozedura 1 = potência mínima
Fase de cozedura 9 = potência máxima

Cada fase de cozedura dispõe de uma fase intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Seleccionar a fase de cozedura:

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Premir o símbolo **( )** da zona de cozedura desejada.
   O indicador _ acende-se.
2. Depois premir o símbolo **+** o **–**.
   Aparece a regulação base.
   Símbolo **+** = fase de cozedura 9
   Símbolo **–** = fase de cozedura 4



3. Modificar a fase de cozedura: Seleccionar a zona de cozedura e modificar a fase com os símbolos **+** ou **–.**

Desligar a zona de cozedura

Seleccionar a zona de cozedura e premir o símbolo **+** ou **–** até aparecer 0 ou premir o símbolo da zona de cozedura até que apareça 0.

A zona de cozedura desliga-se e, de seguida, aparece o indicador de calor residual.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

Pratos	Fase de cozedura lenta	Duração da cozedura lenta em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-2	–
Gelatina	1-2	–
Aquecer e manter quente		
Ensopado (por ex. lentilhas)	1-2	–
Leite**	1-2	–
Salsichas aquecidas em água**	3-4	–
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2-3	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2-3	20-30 min.
Cozer em lume brando, ferver em lume brando		
Almôndegas de batata	4-5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, por ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, por ex. molho bernaise, molho holandês	3-4	8-12 min.
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min
Arroz doce	1-2	25-35 min
Batatas com casca	4-5	25-30 min
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min
Massa	6-7*	6-10 min
Cozido, sopas	3-4	15-60 min
Legumes	2-3	10-20 min
Legumes, ultracongelados	3-4	10-20 min
Cozido em panela de pressão	4-5	–
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min
Estufado	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3	50-60 min

Pratos	Fase de cozedura lenta	Duração da cozedura lenta em minutos
Assar		
Filetes, ao natural ou panados	5-6	6-10 min
Filetes ultracongelados	5-6	8-12 min
Costeletas, ao natural ou panadas	5-6	8-12 min
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min
Peito (2 cm de espessura)	4-5	10-20 min
Peito, ultracongelado	4-5	10-30 min
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6	8-20 min
Peixe e filetes de peixe panados	5-6	8-20 min
Gambas e camarões	6-7	4-10 min
Peixe panado ultracongelado, p. ex. barrinhas de peixe	6-7	8-12 min
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	5-6	6-10 min
Crepes	5-6	fritar um a seguir ao outro
Tortilha	3-4	fritar uma a seguir à outra
Ovos fritos	4-5	3-6 min
Fritar** (em 1-2 l de óleo)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango (150 g – 200 g por porção)	8-9	fritar uma porção a seguir à outra
Croquetes ultracongelados (150 g – 200 g por porção)	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, p. ex., peças de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja	5-6	
Doçaria, p. ex. filhós, fruta em massa de cerveja	4-5	

* Cozedura lenta sem tampa

** Sem tampa

Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Ligar e desligar a segurança excepcional para crianças

A placa de cozedura pode ser bloqueada de forma excepcional, por exemplo, se tiver crianças pequenas em casa, de visita.

Ligar

A placa de cozedura deve estar desligada.
Premir o símbolo L até ser emitido um sinal de confirmação e o indicador se ilumine ⊸.
A placa de cozedura fica desligada.

Desligar

Premir o símbolo L até ser emitido um sinal de confirmação e o indicador ⊸ se apague.
A segurança excepcional para crianças desactiva-se.
Agora já se pode ligar a placa de cozedura.

Atenção!

A segurança para crianças pode activar-se ou desactivar-se por equívoco devido:
a água derramada durante a limpeza,
alimentos que tenham transbordado ou
presença de objectos sobre o símbolo L.

Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

Com esta função, a segurança para crianças é activada automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.

Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

Ver capítulo “Regulações base”

Ligar a placa de cozedura

Premir o símbolo L até ser emitido um sinal de confirmação e o indicador ⊸ se apague.
Agora já se pode ligar a placa.

Função de manter quente

Todas as zonas de cozedura disponibilizam esta função.

Método de funcionamento

A função de manter quente é adequada para derreter chocolate ou manteiga ou para manter os alimentos quentes.

Se for activada a função “Manter quente”, a zona de cozedura passa automaticamente para uma potência mínima que permite manter os recipientes quentes.

Como activar a função

Seguir os passos seguintes:

1. Seleccionar a zona de cozedura desejada.
2. Premir o símbolo L. O indicador L ilumina-se.
   A função é activada.

Como desactivar

Seguir os passos seguintes:

1. Seleccionar a zona de cozedura desejada.
2. Premir o símbolo L. O indicador L desaparece.
   A função desactiva-se.

Função de programação do tempo

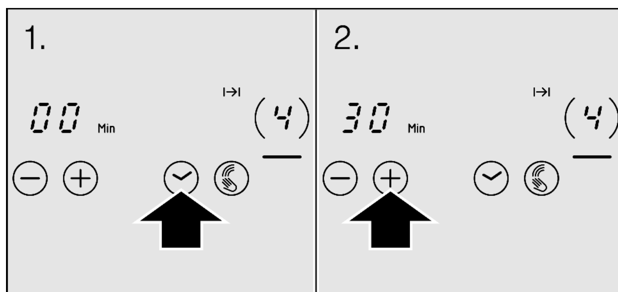
Com esta função é possível desligar automaticamente uma zona de cozedura introduzindo o tempo de duração para a zona desejada.
A zona desliga-se uma vez passado o tempo.

Desligar automaticamente uma zona de cozedura

Como programar a função

Introduzir o tempo de duração para a zona de cozedura desejada. A zona desliga-se automaticamente uma vez passado o tempo.
A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura e a fase de cozedura desejada. De seguida, premir o símbolo ⊙.
   Os indicadores 00 e **Min** iluminam-se na indicação visual da função de programação do tempo.
   O indicador |→| ilumina-se na zona de cozedura seleccionada.
2. Programar o tempo com o símbolo **+** ou **–**.
   Símbolo **+** 30 minutos
   Símbolo **–** 10 minutos



Após alguns segundos, o tempo começa a passar.

Na indicação visual aparece o tempo de cozedura mais curto.

Uma vez decorrido o tempo

Uma vez decorrido o tempo, a zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal.
Na zona de cozedura aparece um 0 e na indicação visual da função de programação do tempo aparece 00. O indicador |→| começa a piscar. Ao tocar no símbolo ⏲, as indicações apagam-se e o sinal acústico desliga-se.

Corrigir o tempo

Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo ⏲.

Modificar o tempo de cozedura com os símbolos **+** ou **–**.

Desactivar o desligar automático

Seleccionar a zona de cozedura desejada e premir o símbolo ⏲. De seguida, premir o símbolo **–** até que apareça o símbolo 00. O indicador |→| apaga-se.

Conselhos e advertências

Seleccionar uma zona de cozedura para consultar o tempo de cozedura restante.
Pode ser programado um tempo de cozedura até 99 minutos.
Depois de um corte no abastecimento de corrente eléctrica, a função de programação de tempo deixa de estar activada.

Relógio temporizador

O relógio temporizador de cozinha permite programar um tempo de até 99 minutos. Não depende das outras regulações.

Como programar a função

1. Premir o símbolo ⏲.
   No indicador da função de programação do tempo aparece o símbolo 00.
   Os indicadores **Min** e 🔔 iluminam-se.
2. Premir o símbolo **+** ou **–**.
   Aparece um valor recomendado.
   Símbolo **+** : 30 minutos
   Símbolo **–** : 10 minutos
3. Programar o tempo com o símbolo **+** ou **–**.

Após alguns segundos, o indicador **Min** brilha com menos intensidade e o tempo começa a contar.

Uma vez decorrido o tempo

É emitido um sinal acústico. Na indicação visual da função de programação do tempo aparece o símbolo 00 e o indicador 🔔 pisca.
Premir o símbolo ⏲. As indicações apagam-se e o aviso sonoro desliga-se.

Corrigir o tempo

Premir o símbolo ⏲ até o indicador **Min** se acender com mais intensidade. Modificar o tempo com o símbolo **+** ou **–**.

Desligar o relógio temporizador

Tocar no símbolo . O indicador **Min** acende-se com mais intensidade. Depois premir o símbolo **–** até aparecer a função de programação do tempo 00 no indicador.

Conselhos e advertências

Após um corte no abastecimento de corrente eléctrica, o relógio temporizador é desactivado.

Ambas as funções de desligar automático de uma zona e do relógio temporizador podem estar em funcionamento ao mesmo tempo.

Protecção de limpeza

Se se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozedura estiver ligada, as regulações podem ser alteradas.

Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe de uma função de protecção de limpeza.

Premir o símbolo. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos aproximadamente.

Agora já se pode limpar a superfície do painel de comandos sem o risco de alterar as regulações.

Decorrido o tempo, é emitido um sinal de aviso e, alguns segundos depois, a função desliga-se.
O bloqueio do painel de comandos desactivou-se.

Nota

O bloqueio não afecta o símbolo nem o interruptor principal. É possível desactivar a função de protecção de limpeza e desligar a placa de cozedura sempre que se desejar.

Limitação automática de tempo

Se a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, activa-se a limitação automática do tempo.

A zona de cozedura deixa de aquecer.
Na indicação visual da zona de cozedura pisca alternadamente F, 8 e o indicador de calor residual H/h.

Ao premir qualquer símbolo, o indicador apaga-se.
Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura.

Quando se activa a limitação automática, esta rege-se pela fase de cozedura seleccionada (de 1 a 10 horas).

Regulações base

A placa de cozedura possui diferentes regulações base. É possível modificar algumas destas regulações.

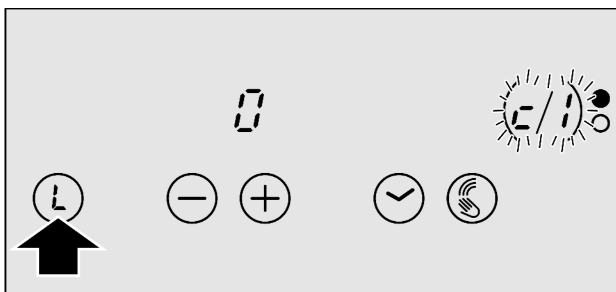
c1	**Segurança permanente para crianças** A placa de cozedura fica automaticamente bloqueada uma vez desligada.	0 segurança para crianças desactivada* 1 segurança para crianças activada
c2	**Desactivação do sinal acústico** Sinal acústico breve que confirma que se tocou num símbolo ou sinal acústico longo que avisa que o aparelho foi colocado em funcionamento de forma incorrecta.	0 a maioria dos sinais está desactivada 1 só está activado o sinal de erro 2 todos os sinais estão activados*
c5	**Desligamento automático de uma zona de cozedura** A zona de cozedura irá desligar-se sempre automaticamente, uma vez decorrido o tempo seleccionado.	0 desligar automático desactivado* 1 minuto = tempo mínimo 99 minutos = tempo máximo
c6	**Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo** Sinal de aviso uma vez decorrido o tempo do relógio temporizador ou do desligar automático de uma zona.	1 10 segundos 2 30 segundos 3 1 minuto
c7**	**Zona de cozedura dupla** Na zona de cozedura dupla o último tamanho regulado é automaticamente activado. Com esta função é possível alterar a activação ou desactivação da zona de cozedura exterior.	0 zona exterior desactivada 1 zona exterior activada 2 Selecciona-se o último tamanho regulado.*
c0	**Regressar às regulações base da placa de cozedura** Eliminar todas as regulações realizadas	0 regulações pessoais 1 regressar às regulações base*

* Regulações base

Aceder ao menu

Efectuar os passos seguintes:

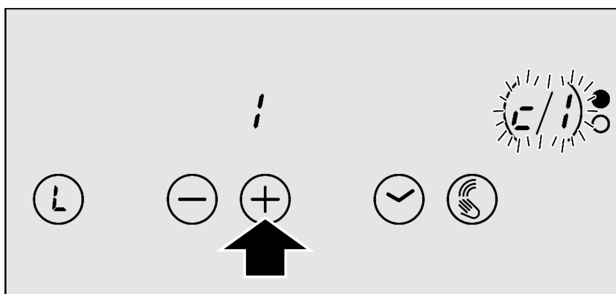
1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, premir o símbolo L até ser emitido um sinal de confirmação e se acender c 1 na indicação direita (ver imagem).



Seleccionar a função e a regulação desejada

3. Premir o símbolo L até que apareça a função desejada.

4. Depois seleccionar a regulação desejada com os símbolos + e –.
   A nova regulação aparece na indicação visual direita.



5. Voltar a premir o símbolo L até ser emitido um sinal de confirmação.
   As regulações foram guardadas correctamente.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queimem.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar ou de alumínio
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

Raspador para vidro

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a protecção do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozedura com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozedura com a capa do raspador, pois pode riscar a superfície.



A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos devido a cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando apresentar imperfeições.

Cuidados

Aplicar um aditivo para a conservação e protecção da placa de cozedura. Seguir os conselhos e advertências especificados no rótulo.

Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, devem ter-se em conta os seguintes conselhos e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações.	Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações.
	Avaria no sistema electrónico	Se, através das verificações anteriores, a avaria não for solucionada, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.

Indicador	Avaria	Medida
Er + número	Avaria no sistema electrónico	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Aguardar alguns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
F2	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
F4	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
Não colocar nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.		
F8	A zona de cozedura permaneceu demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	A zona de cozedura pode voltar a ligar-se imediatamente.

Serviço de Assistência Técnica

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças sobresselentes e realizar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços. Os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica podem ser encontrados na documentação anexa.

Nº do produto e nº de fabrico

Quando solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, deve fornecer o número do produto (E-Nr.) e de fabrico (FD-Nr.) do aparelho. Estes dados podem ser obtidos na etiqueta de características que se encontra colada na parte inferior da placa de cozedura e no conjunto da documentação.

Para qualquer outra consulta sobre os nossos produtos, pode contactar-nos através de: bosch-infoteam@bshg.com.